



ChefBOT TOUCH

USERGUIDE ROBOT INTELLENTE DE COCINA

Chef BO

DT TOUCH



CHEFBOT TOUCH

ROBOT INTELIGENTE DE COCINA

EN	ENGLISH	6 - 15
ES	ESPAÑOL	16 - 25
PT	PORTUGUÊS	26 - 35
FR	FRANÇAIS	36 - 45
IT	ITALIANO	46 - 55
DE	DEUTSCH	56 - 65
NL	NEDERLANDS	66 - 75
PL	POLSKI	76 - 85

WELCOME

Thank you for choosing our cooking robot. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or touching any moving parts while the appliance is in use.
- Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired.
- Do not exceed the maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven mitts when handling the hot bowl and hot tools.
- The bottom of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling, and use a surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Always close the filler cap when using the chopping function.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Do not use the blender lid to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- When using this appliance ensure it is positioned on a leveled surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.

Warning: Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- Always disconnect the appliance from the supply when; unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced with a special cable which is available at the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability as a result of improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum capacity for blending is 2.3 l. Full capacity is 3.5 l.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- The appliance is for household and indoor use only.
- Avoid spillage on the connector.
- Do not disassemble the base of the cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
- Surfaces are liable to get hot during use.
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning.

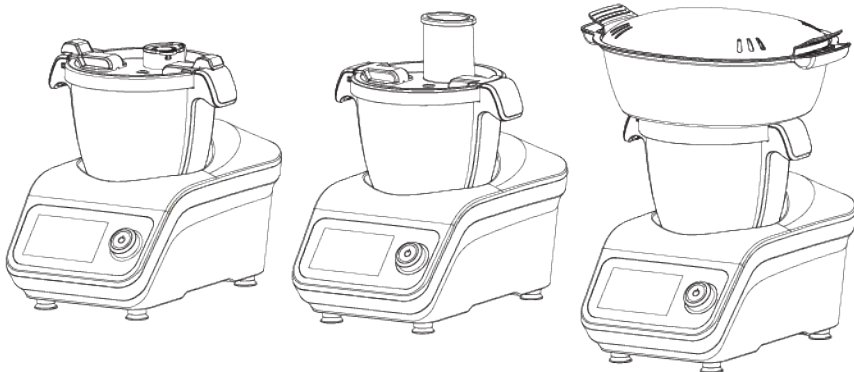
CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

- The "Food Processor" lid is only suitable to be used with the grating discs, it is not designed for any other type of use (cooking, whisking, etc.). It should only be used as a food processor and must be replaced by the main lid to continue cooking.

Before plugging in

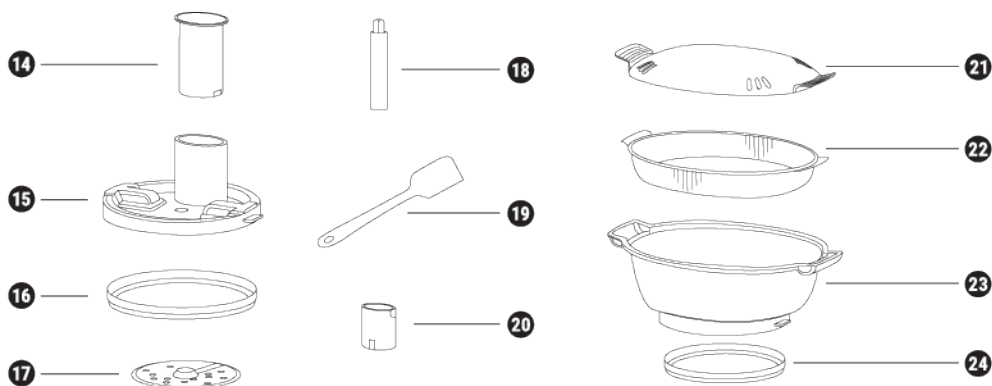
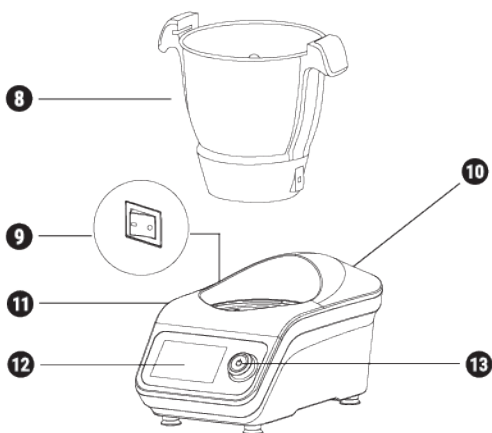
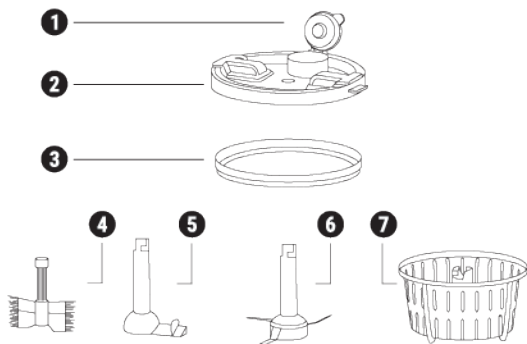
Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the bottom of your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



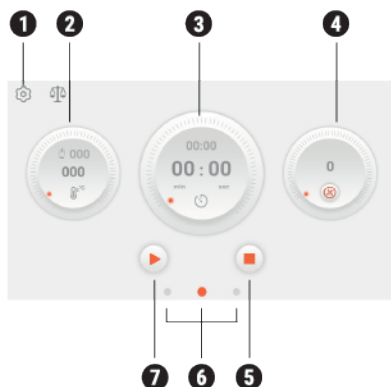
PARTS LIST

1. Steam outlet cap
2. Blender Lid
3. Blender lid seal
4. Whisk
5. Stir paddle
6. Blade
7. Steam basket
8. Blender jug
9. Main switch
10. Power cord
11. Base unit
12. Display screen
13. Knob
14. Pusher
15. Food Processor lid
16. Seal for Food Processor lid
17. Slicer/shred disc
18. Driving shaft
19. Spatula
20. Measuring cup
21. Lid for steamer basket
22. Steamer basket, shallow
23. Steamer basket, deep
24. Seal of deep steamer basket



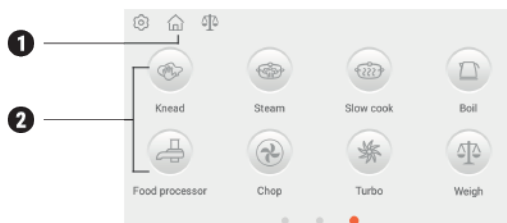
Display screen

1. Setup Button
2. Temperature Button
3. Timer Button
4. Speed Button
5. Stop Button
6. Interface shift dZot
7. Star/Pause Button



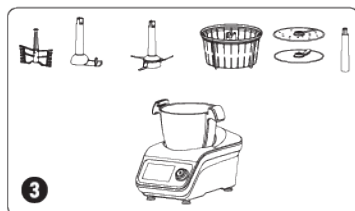
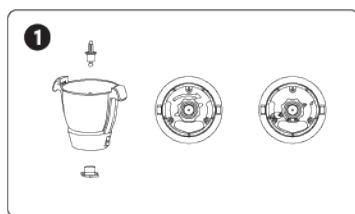
Auto Programs

1. Home Button
2. Function Button

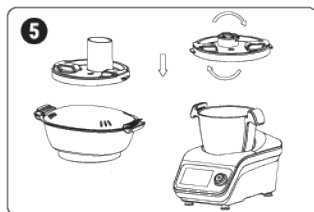


TO SET-UP BEFORE USE

1. Place the drive shaft correctly locked into the jug.
2. Insert the Jug into the Main Unit. Press down firmly to lock into place.
3. Choose difference accessories for difference cooking purpose.
4. Add the ingredients or water to the jug. If need food processor function. Then you need to attach food processor lid and put ingredients directly through food dispenser.



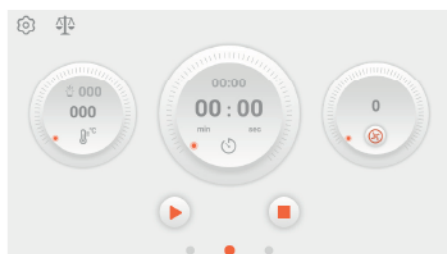
5. Attach the Blender lid, or FP lid or Steamer.



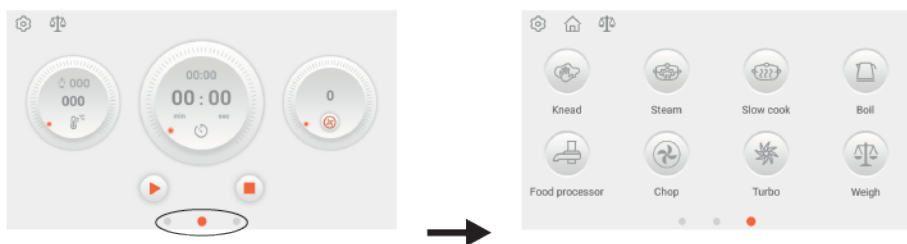
6. Plug your Powercord into the main base. Switch on.

7. Click pictos of temp/time/speed. Use your finger to slide or rotate the knob to set the parameters. Click min or sec on time picto to set corresponding parameters. Click to shift between clockwise and reverse.

8. After parameters are set, click or press knob to start work. Click or press knob to pause or click or long press knob to stop.



9. Slide right or click the right dot in the red circle to enter into auto program interface. Click or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.



10. Click pictos on auto programs interface to enter corresponding working interface. Set parameters as per step 7~8. Click to exit.

11. Slide left or click left dot in the red circle to enter into recipe interface. Click or the middle dot in the red circle to home page/DIY interface.

12. Click the recipe picture to enter specific recipe interface. Click Ingredient/Cooking step/Chefs tips/accessories used for cooking guidance. Click to start. Click for favorite collections.

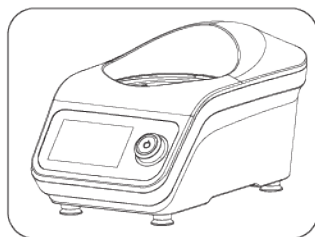
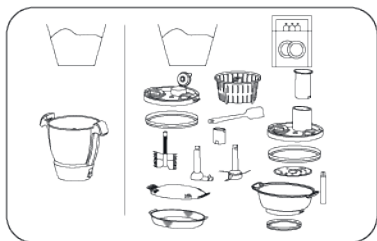
13. Each recipe has preset parameters. Adjust parameters as per step 7/8. Click to start step by step. Click to check the related information of recipe.

14. After cooking finished, Screen will shows end interface. Click OK or Press knob to exit.


































15. Accessories which can put into dishwasher.

16. Clean the main unit.




CONTROL PANEL OVERVIEW

ICON	FUNCTION
 Rotary knob	<ol style="list-style-type: none"> 1. Can be used to setting temperature, time, speed. 2. Short press to pause during cooking. It will continue cooking if your press again. 3. Long press to stop cooking. 4. Press the knob to start working after all parameters are set. 5. Long press to exit during setting. 6. When finished cooking, the screen will show "end". Press the knob and the cooker will enter into standby mode.
	Reverse: The speed ranges: 1-3
	Speed: Click  to shift between clockwise and reverse Speed range: 0-12
	Display set time parameter (0-90') Operation time display (0-90)
	Bowl picture: Indicates the bowl has been put into place or will show red to remind bowl has not been well placed.
 000	Food/ingredients temp after 37°, 40°, in intervals of 5°
 000 °C °F	Display set temp parameter Temp range: 37°-120°C After 37°, 40°C with 5° intervals
 	Start Pause
	Settings: Set or check robot cook info including: Wifi, System Version, Language, Register, etc.


ICON	FUNCTION
	Home page pictos
 Knead	Time: 3 (Range: 2-4) minutes Temp: 000 (Range: 000-37) °C Speed: 1 (Range: 1-2)
 Steam	Time: 20 (Range: 1-60) minutes Steam flow: Fast, medium and slow Time count down starts from 95 °C
 Slow cook	Time: 60 (Range: 10-90) minutes Temp: 100 (Range: 60-100) °C Speed: 1 (Range: 1-3)
 Boil	Temp: 100 (Range: 60-100) °C
 Food processor	Time: 30 (Range: 10-60) seconds Speed: 4 (Range: 4-7)
 Chop	Time: 10s (Range: 10s-4m) Speed: 6 (Range: 1-12)
 Turbo	Time: 60s Speed: 12 Press  or press Knob and release to stop
 Weigh	Max: 5Kgs 5g interval
Tare	Tare
End	Ends weighing
	Sort management
 A-Z	A-Z
	Search
 More	Including favorite collection and history
 X	Exit
	Favorite collection
	Ingredients Picto
	Cooking step
	Chef's tips
	Check recipe info included

SETTING




Setting the time




1. Time range: 0-90 min.
2. Click , Click min or sec, slide or rotate the knob to set time.

Setting the temperature

1. Temperature range: 37-120°C with 5° interval.
2. Click  slide the picto or rotate the knob to set the temp.

Setting the speed

1. Speed range: 0-12.
2. : Click , Slide the picto or rotate the knob to set speed. Click , shift to  with speed setting 1-3.

-  Speed 1-3
-  Speed 1-4
-  Speed 1-12

Start, pause and stop







-  Start
-  Pause
-  Stop

During standby mode, white, green and red lights flash. Red light underneath knob is on when temperature is beyond 60° and green light is on when temperature is below 60° at any working mode.

SUGGESTED USAGE

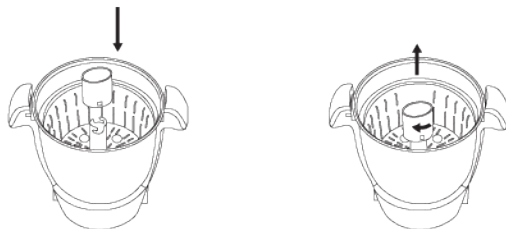
FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	MAXIMUM COOKING INGREDIENTS IN ONE TIME
Meat Chopping	Chopping blade	Speed 8 - 12	30 - 60 seg	600g Beef/pork without bone/tendon
Ice Crush	Chopping Blade	Speed 8 - 12	10 - 20 seg	600g Ice cube
Blender	Chopping Blade	Speed 12	1 min	Maximum Capacity: 2300ml 800g carrot 1200g water.
Chopping (Onion, Shallot, Celery.etc)	Chopping Blade	Speed 5	15 - 30 seg	500g. 1 onion.
Kneading	Chopping Blade	Speed 1	2 min	500g flour + 250g water + 20g oil
Slices ,Shreds (Carrot, Cucumber, Potato)	Slices discs	Speed 5 - 6	30 seg	500g
Soup	Stirring paddle	Speed 1	Choose Soup function. Or you can setting the proper time , speed, temperature by your own.	Maximum Capacity 2000ml

ACCESSORIES OVERVIEW

KEY PART	FUNCTION	SPEED	TIME	TEMPERATURE °C
 Whisk	Whip Egg white	4	2-4 minutes	---
	Whip Cream	3	3-5 minutes	---
 Stirring paddle	Soup	1-2	1-90 minutes	100
	Other ingredients that need to heat	1-2	As needed	As needed
	Meat Chopping	8-10	30-60s	---
	Ice Crush Sugar	8-10	10-20s	--
 Blade	Blender	10	1-2 minutes	---
	Chopping (Onion, Shallot, Celery etc)	5-7	15-60s	---
	Bean, Soybean, nut, peanut, Coffee bean, Almond	10	2-3 minutes	---
	Kneading	1	3-5 minutes	---
	Rice etc.	---	20-30 minutes	110
 Steam basket	Rice etc.	---	20-30 minutes	110
 Slicer/shred disc	Slices	5-6	30-60S	--
 Steamer	Fish	---	10-60 minutes	110-120

CARE AND CLEANING

1. Always switch off and unplug before cleaning.
2. Remove the lid and tool from the bowl before cleaning,
3. Power unit. Wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water.
4. When there are burn marks on the bottom of the blender jug, you can put some citric acid or lemons in water, heat it for 5~7 minutes and use it to remove the burn marks with a cloth
5. Bowl/stirring paddle/blade. Wash the parts, then dry thoroughly. If there is any food stuck or burns present on the inside of the bowl, remove these as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow it to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discoloration of the bowl will not affect its performance.
6. How to take out steam basket. Put measuring cup into steam basket slot and rotate to fix. Then, take out.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Please unplug the power cord before cleaning.
- Please use a dry dishcloth to clean the main unit. Do not wash them with water or put it into the dishwasher.
- Lid, Measuring cup, Blade, Mixing paddle, Steam basket, Steamer, etc, all above photo accessories can be washed by dish-washing machine.
- Metal brush, nylon brush, household cleaner, diluent, cleaning products will damage the surface of product structure.
- Please use dry and soft cloth to clean power cord.

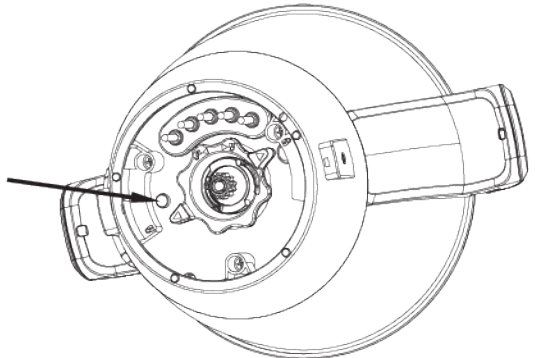
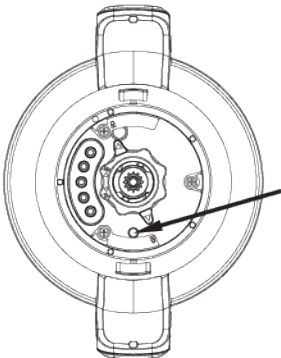
Note: If you are having a problem with your appliances which cannot be solved using the measures above, please call our helpline.

RESET FUSE

- Why does it go off? The fuse goes off when the bottom of the bowl is overheating. This is a serious issue and you should identify the cause to stop it from happening again. Make sure you follow the instructions given in the "usage limits and recommendations" paragraph thoroughly.
- Possible causes of overheating are: not using the mixing blade, heating the bowl while empty, or cooking food at an inappropriately high temperature and for too long. Never let food burn inside the bowl. If the food starts burning, lower the cooking temperature and add some water or fatty ingredient.
- Prior to resetting the fuse: cool the bowl.
- If there is a hot mixture inside, empty it into a separate bowl as you will finish the cooking process later on. Pour cold water into the bowl and let it rest for 5 to 10 minutes approximately. Do not put the bowl in the refrigerator, it is dangerous (moisture) and much slower. Once the bowl has cooled down, empty it.
- To reset the fuse: use a ballpoint pen (ideally) or a small screwdriver. Do not use sharp or pointy tools. Put the bowl upside down and press the translucent silicone component (see the black circle shown by the pointer on the adjacent figure), with the tip of the ballpoint pen.
- Watch carefully: resetting the fuse makes it click and you should hear the sound:
 - If it is the case, you can keep using the bowl. Make sure you use the mixing blade properly and follow the usage recommendations to ensure your product's functions on the long run.
 - If you did not hear the fuse click and if the bowl still does not heat after trying several times, something else is stopping the bowl from heating, in which case you should contact the customer service.



- If the fuse goes off too often, either the bowl or the fuse is faulty, or the bowl is not being used appropriately.
- Impairing the fuse button to stop it from going off or to force it to reset is prohibited. Doing so would create fire or electric shock hazards.



BIENVENIDO

Muchas gracias por elegir nuestro robot de cocina. Antes de utilizar el aparato, y para garantizar un uso correcto, lea atentamente estas instrucciones.

Las precauciones de seguridad incluidas en el presente documento reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte cuando se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un aparato eléctrico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte del cliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, se deberán respetar en todo momento las siguientes medidas de seguridad:

- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles mientras se esté utilizando la unidad.
- Mantenga las extremidades, las joyas y la ropa holgada alejada de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios montados.
- Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté conectado a la fuente de alimentación.
- Nunca utilice un aparato estropeado. Llévelo a revisar o reparar.
- No supere la marca de llenado máximo que figura en la parte interior del recipiente.
- No deje que la unidad eléctrica, el cable o el enchufe se mojen.
- Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier pieza del aparato cuando esté en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial el recipiente, la tapa y los utensilios, ya que pueden permanecer CALIENTES mucho tiempo después de que el aparato se haya apagado.
- Utilice las asas para retirar y transportar el recipiente. Utilice guantes de horno para manipular el recipiente y los utensilios cuando estén calientes.
- La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de haber apagado la fuente de calor. Extreme las precauciones al manipular la unidad y utilice un salvamanteles si coloca el recipiente sobre superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del recipiente, especialmente al retirar la tapa o el tapón de llenado.
- No retire la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté en ebullición.
- Cierre siempre el tapón de llenado al utilizar la función de picar.
- Utilice únicamente el recipiente y los utensilios suministrados con este aparato. Nunca utilice el recipiente con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga en marcha el aparato en el modo de cocinado con el recipiente vacío.
- No utilice la tapa de la batidora para operar el robot de cocina. El aparato resultará dañado y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
- Al utilizar este aparato cerciórese de que se coloca sobre una superficie nivelada y lejos del borde. No coloque la unidad debajo de armarios colgantes.
- Para conseguir un funcionamiento seguro y correcto, asegúrese de que la base del recipiente y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de iniciar la cocción.

PRECAUCIÓN: Para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, este aparato no se debe conectar a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito que se conecte y se desconecte según el uso.

- Asegúrese siempre de que los alimentos estén bien cocinados antes de comérselos.
- Los alimentos se deben consumir poco después de finalizar la cocción o dejar que se enfríen rápidamente y, a continuación, refrigerarlos lo antes posible.
- El mal uso de su aparato puede causar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido instrucciones relacionadas con su uso seguro y entiendan los peligros potenciales asociados.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando en un lugar donde los niños puedan alcanzarlo.

Advertencia: Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas, al vaciar el recipiente y durante las tareas de limpieza.

- Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica si lo deja desatendido y antes del montaje, el desmontaje y la limpieza.
- Si el cable de alimentación resulta dañado deberá sustituirlo por un cable especial disponible a través del fabricante o de su servicio oficial para evitar posibles peligros.
- Utilice el aparato únicamente para su uso doméstico previsto. Declinamos toda responsabilidad derivada del uso inadecuado o el incumplimiento de estas instrucciones.
- La capacidad máxima para mezclas es de 2,3 litros. La capacidad total es de 3,5 litros.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina o la batidora, ya que puede ser expelido fuera del aparato debido a la salida repentina de vapor.
- El aparato solo debe utilizarse con el soporte proporcionado.
- El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
- Evite derrames sobre el conector.
- No desmonte la base del cubilete (incluido el cerramiento con asa), no es para que el usuario realice labores de mantenimiento.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso.

• Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el párrafo «Cuidado y limpieza».

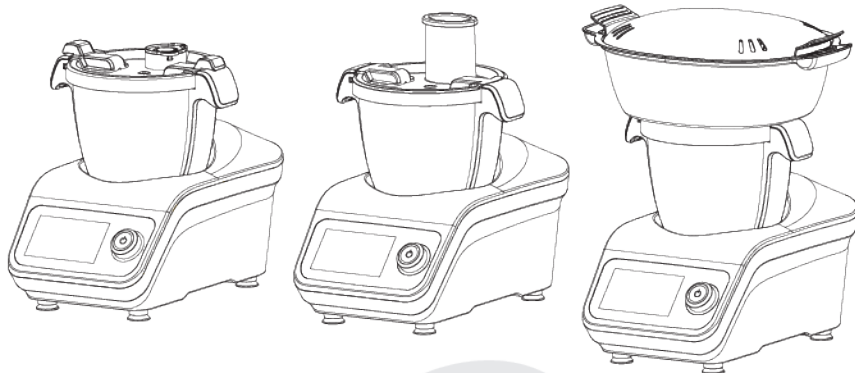
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.

• La tapa "Food Processor" solo es apta para utilizarla con los discos ralladores, no está diseñada para cualquier otro tipo de uso (cocinar, batir, etc.) Se debe de utilizar únicamente como procesador de alimentos y se tiene que cambiar por la tapa principal para continuar cocinando.

Antes de enchufar el aparato

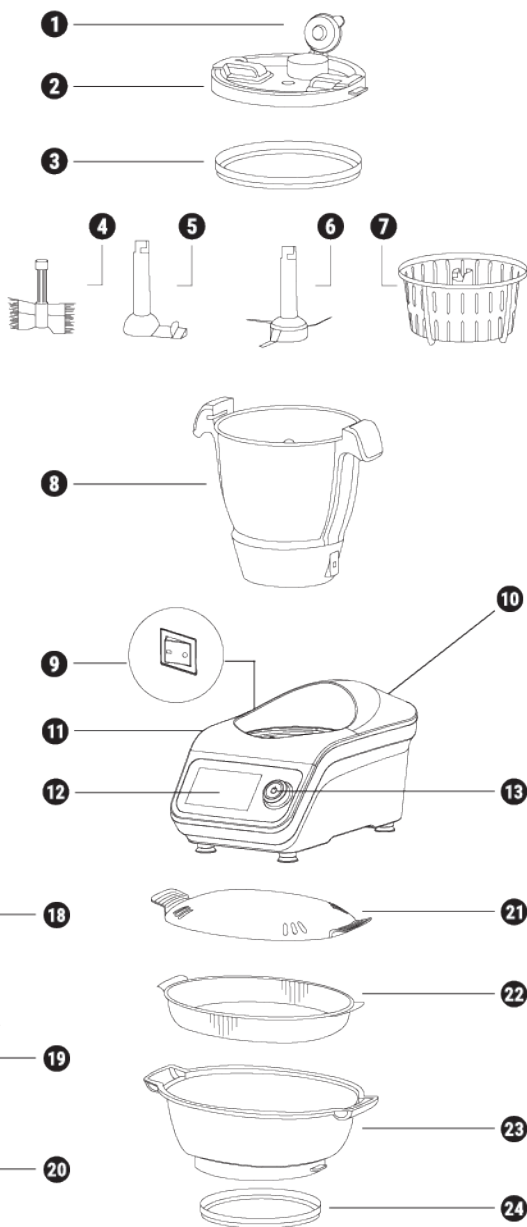
Compruebe que su suministro eléctrico coincida con el indicado en la parte inferior de su aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.



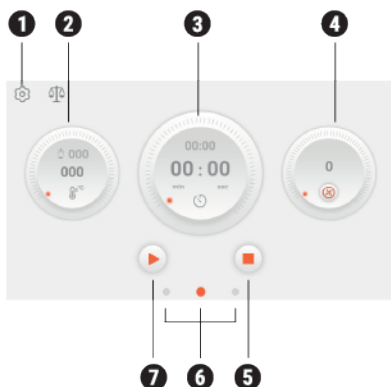
LISTA DE PIEZAS

1. Tapón de liberación de vapor
2. Tapa de la batidora
3. Junta de la tapa de la batidora
4. Batidor
5. Paleta removedora
6. Cuchilla
7. Cestillo de vapor
8. Jarra de la batidora
9. Interruptor principal
10. Cable de alimentación
11. Base principal
12. Pantalla de visualización
13. Mando
14. Empujador
15. Tapa procesador de alimentos
16. Junta de la tapa procesador de alimentos
17. Disco de rallar/rebanar
18. Eje de para disco rallador/rebanador
19. Espátula
20. Vaso medidor
21. Tapa de la cesta de vapor
22. Bandeja de la cesta de vapor
23. Cesta de vapor
24. Junta de la cesta de vapor



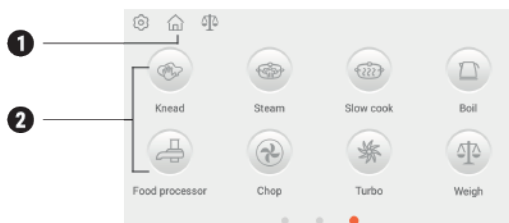
Pantalla de visualización

1. Botón de configuración
2. Botón de temperatura
3. Botón del temporizador
4. Botón de velocidad
5. Botón de parada
6. Cambio de interfaz
7. Botón de inicio/pausa



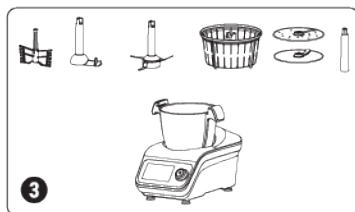
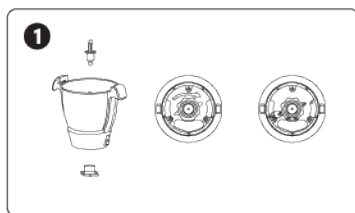
Programas automáticos

1. Botón Inicio
2. Botón de función

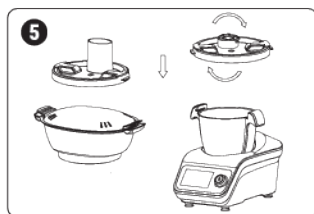


PREPARACIÓN ANTES DE USAR

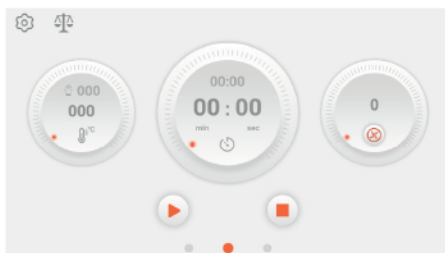
1. Coloque el eje de accionamiento correctamente fijado en la jarra.
2. Inserte la jarra en la unidad principal. Presione firmemente para fijarla en su lugar.
3. Seleccione los diferentes accesorios para las distintas funciones de cocción.
4. Añada los ingredientes o el agua en la jarra. Si necesita la función del robot de cocina, deberá fijar la tapa del robot de cocina e introducir los ingredientes directamente a través del dispensador de alimentos.



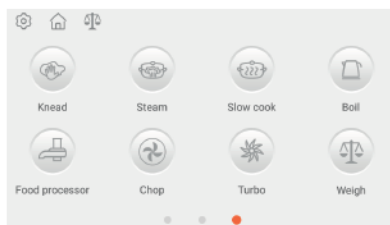
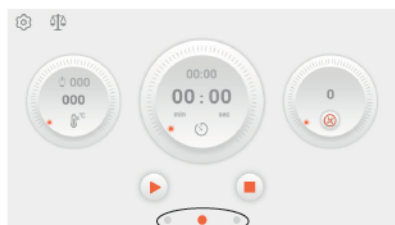
5. Fije la tapa de la batidora, la tapa del robot de cocina o la vaporera.



6. Conecte el cable de alimentación a la base principal. Encienda la unidad.
7. Haga clic en las imágenes de la temperatura/el tiempo/la velocidad. Utilice el dedo para deslizar o girar el botón y ajustar los parámetros. Haga clic en la imagen del tiempo min (minutos) o sec (segundos) para establecer los parámetros correspondientes. Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas.
8. Una vez que ajuste los parámetros, haga clic en o pulse el botón para comenzar. Haga clic en o pulse el botón para pausar la unidad, o haga clic en o pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad.

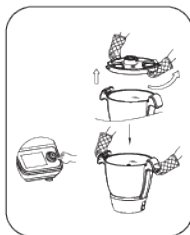


9. Deslice hacia la derecha o haga clic en el punto situado a la derecha del círculo rojo para acceder a la interfaz de programas automáticos. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.



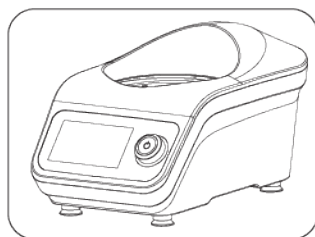
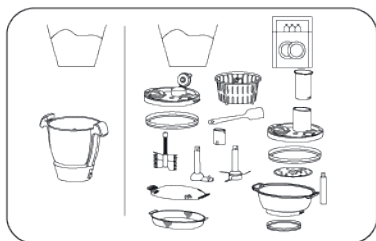
10. Haga clic en las imágenes de la interfaz de programas automáticos para acceder a la interfaz de funcionamiento correspondiente. Ajuste los parámetros según se indica en los pasos 7-8. Haga clic en para salir.
11. Deslice hacia la izquierda o haga clic en el punto situado a la izquierda del círculo rojo para acceder a la interfaz de recetas. Haga clic en o en el punto situado en el medio del círculo rojo para ir a la página de inicio/la interfaz DIY.
12. Haga clic en la imagen de las recetas para acceder a la interfaz de una receta concreta. Haga clic en Ingrediente/ Paso de elaboración/Recomendaciones para chefs/Accesorios utilizados para obtener ayuda para cocinar. Haga clic en para comenzar. Haga clic en para ver su colección de favoritos.
13. Cada receta posee parámetros preestablecidos. Ajuste los parámetros según se indica en el paso 7-8. Haga clic en para comenzar paso por paso. Haga clic en para ver la información sobre la receta.

14. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará la interfaz de finalización. Haga clic en OK o pulse el botón para salir.























15. Accesorios que pueden colocarse en el lavavajillas.

16. Limpie la unidad principal.




DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
Mando giratorio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puede utilizarse para ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. 2. Pulse el botón brevemente para pausar la unidad mientras está cocinando. Seguirá cocinando cuando vuelva a pulsar el botón. 3. Pulse el botón durante varios segundos para detener la unidad. 4. Pulse el botón para comenzar una vez que haya establecido todos los parámetros. 5. Pulse el botón durante varios segundos para salir durante la configuración. 6. Una vez que haya terminado de cocinar, la pantalla mostrará «End» (Fin). Pulse el botón y la unidad entrará en modo de espera.
	Sentido contrario: Intervalos de velocidad: 1-3.
	Velocidad: Haga clic en para cambiar entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario a las mismas. Intervalo de velocidad: 0-12.
	Visualización del parámetro de tiempo establecido (0-90 s). Visualización del tiempo de funcionamiento (0-90).
	Imagen de un bol: indica que el bol se ha colocado en su lugar o se mostrará en rojo para recordar que el bol no se ha colocado correctamente.
	Temperatura de los alimentos/ingredientes después de 37 °C, 40 °C, con intervalos de 5 °C.
	Visualización del parámetro de temperatura establecido. Intervalo de temperatura: 37-120 °C. Después de 37 °C, 40 °C con intervalos de 5 °C.
	Comenzar. Pausar.
	Configuración: configure o vea la información del robot de cocina, incluidos: la señal wifi, la versión del sistema, el idioma, el registro, etc.


ICONO	FUNCIÓN
	Imágenes de la página de inicio.
 Knead Amasado	Tiempo: 3 minutos (Intervalo: 2-4 minutos) Temperatura: 000 °C (Intervalo: 000-37 °C) Velocidad: 1 (Intervalo: 1-2)
 Steam Cocinar al vapor	Tiempo: 20 minutos (Intervalo: 1-60 minutos) Flujo de vapor: rápido, medio y lento La cuenta atrás comienza a partir de 95 °C
 Slow cook Fuego lento	Tiempo: 60 minutos (Intervalo: 10-90 minutos) Temperatura: 100 °C (Intervalo: 60-100 °C) Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)
 Boil Hervir	Temperatura: 100 °C (Intervalo: 60-100 °C)
 Food processor Procesador	Tiempo: 30 segundos (Intervalo: 10-60 segundos) Velocidad: 4 (Intervalo: 4-7)
 Chop Picar	Tiempo: 10 segundos (Intervalo: 10 segundos - 4 minutos) Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)
 Turbo	Tiempo: 60 segundos Velocidad: 12 Pulse  o pulse el mando giratorio y suéltelo para detener la unidad
 Weigh Pesar	Máx.: 5 kg Intervalos de 5 g.
Tare / Tara	Tara del peso
End / Fin	Pesaje finalizado
	Ordenar
	A-Z
	Buscar
 Más	Incluida la colección de favoritos y el historial
	Salir
	Colección de favoritos.
	Imagen de los ingredientes
	Pasos de elaboración
	Recomendaciones del chef
	Ver la información de la receta incluida

AJUSTES







Ajuste del tiempo

1. Rango de tiempo: 0-90 min.
2. Haga clic en , haga clic en min (minutos) o sec (segundos), y deslice la imagen o gire el botón para establecer el tiempo.




Ajuste de la temperatura

1. Intervalo de temperatura: 37 a 120 °C con un intervalo de 5 °C.
2. Haga clic en  deslice la imagen o gire el botón para establecer la temperatura.

Ajuste de la velocidad

1. Intervalo de velocidad: 0-12.
2. Haga clic en  deslice la imagen o gire el botón para establecer la velocidad. Haga clic en , cambie a  y establezca la velocidad en 1-3.
 -  Velocidad 1-3
 -  Velocidad 1-4
 -  Velocidad 1-12

Inicio, pausa y parada







-  Comenzar
-  Pausar
-  Detener

Durante el modo de espera, las luces blanca, verde y roja parpadean. La luz roja situada debajo del botón se enciende cuando la temperatura es mayor de 60 °C y la luz verde cuando la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.

USO RECOMENDADO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	30-60 segundos	600 g de ternera/cerdo sin hueso/tendones
Picar hielo	Cuchilla de picar	Velocidad 8-12	10-20 segundos	600 g de cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla de picar	Velocidad 12	1 min	Capacidad máxima 2300 ml 800 g de zanahorias, 1200 g de agua.
Picar (Cebolla, chalota, apio, etc.)	Cuchilla de picar	Velocidad 5	15-30 segundos	500 g, 1 cebolla.
Amasar	Cuchilla de picar	Velocidad 1	2 min	500 g de harina + 250 g de agua + 20 g de aceite
Cortar, rallar (Zanahoria, pepino, patata)	Cortar en rodajas	Velocidad 5-6	30 segundos	500 g
Sopa	Paleta removedora	Velocidad 1	Seleccionar la función de sopa. También puede ajustar el tiempo, la velocidad y la temperatura que desee usted mismo.	Capacidad máxima: 2000 ml

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ACCESORIOS

PIEZA	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4	2 a 4 min	--
	Batir nata	3	3 a 5 min	--
 Paleta removedora	Sopa	1 a 2	1 a 90 min	100
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 a 2	Según necesidad	Según necesidad
 Cuchilla	Picar carne	8 a 10	30 a 60 s	--
	Picar hielo	8 a 10	10 a 20 s	--
	Batidora	10	1 a 2 min	--
	Picar (cebolla, chalota, apio, etc.)	5 a 7	15 a 60 s	--
	Judías, soja, nueces, cacahuetes, granos de café, almendras	10	2 a 3 min	--
	Amasar	1	3 a 5 min	--
 Cestillo de vapor	Arroz, etc.	--	20 a 30 min	110
 Disco de rallar/rebanar	Rodajas	5, 6	30 a 60 S	--
 Vaporera	Pescado	--	10 a 60 min	110 a 120

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe el aparato siempre antes de efectuar la limpieza.
2. Retire la tapa y los utensilios del recipiente antes de efectuar la limpieza.
3. Unidad eléctrica. Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación. Nunca utilice productos abrasivos ni sumerja la unidad en agua.
4. Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra de la batidora, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua, caliente de 5 a 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño
5. Recipiente/paleta removedora/cuchilla Lave las piezas y, a continuación, séquelas completamente. Si quedan alimentos pegados o quemaduras en la parte interior del recipiente, elimínelos lo antes posible con una espátula. Llene el recipiente con agua jabonosa y déjelo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza. La decoloración del recipiente no afectará a su rendimiento.
6. Cómo extraer el cestillo de vapor. Coloque el vaso medidor en la ranura del cestillo de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, extráigalo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.
- Utilice un paño de cocina para limpiar la unidad principal. No los lave con agua ni en el lavavajillas.
- Tapa, vaso medidor, cuchilla, paleta mezcladora, cesta de vapor, vaporizador, etc. Todos los accesorios de la imagen pueden lavarse en el lavavajillas.
- Los cepillos de metal o nailon, los limpiadores domésticos, los disolventes y los productos de limpieza dañarán la superficie de la estructura del producto.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar el cable de alimentación.

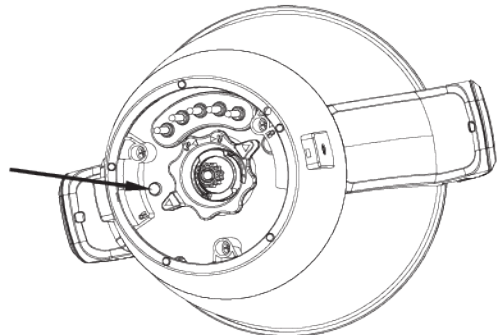
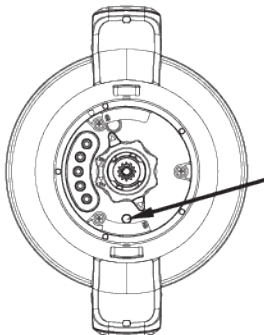
Nota: Si surge algún problema con su aparato que no pueda resolver, llame a nuestro teléfono de asistencia.

FUSIBLE DE REINICIO

- ¿Por qué se apaga? El fusible hace que se apague el aparato cuando la base del bol se sobrecalienta. Este problema es grave y debería identificar la causa para que no vuelva a repetirse. Asegúrese de seguir minuciosamente las instrucciones recogidas en la sección de "Limitaciones de uso y recomendaciones".
- Las causas posibles para el sobrecalentamiento son: utilizar la cuchilla para mezclas, calendar el bol mientras está vacío o cocinar alimentos a una temperatura demasiado alta y durante demasiado tiempo. No deje que la comida se queme dentro del bol. Si se le empieza a quemar la comida, baje la temperatura de cocinado y añada un poco de agua o ingredientes grasos.
- Antes de reiniciar el fusible enfríe el bol.
- Si hay ingredientes calientes dentro del bol, vacíelo en otro recipiente ya que tendrá que terminar el cocinado más tarde. Añada agua fría al bol y déjela de 5 a 10 minutos aproximadamente. No introduzca el bol en la nevera, es peligroso (se forma humedad) y mucho más lento. Una vez se haya enfriado el bol, vacíelo.
- Para reiniciar el fusible: Utilice un bolígrafo (si es posible, como primera opción) o un destornillador. No utilice herramientas puntiagudas o muy afiladas. Coloque el bol boca abajo y presione el botón de silicona traslúcido (diríjase al círculo indicado en la siguiente figura), con la punta del bolígrafo.
- Tenga cuidado: Al reiniciar el fusible, este hace clic y debería poder oírlo:
 - Si es así, puede seguir utilizando el bol. Asegúrese de que está utilizando la cuchilla de mezcla de manera adecuada y de que está siguiendo las recomendaciones de uso para garantizar el buen estado de las funciones del producto a largo plazo.
 - Si no oye el clic del fusible y si el bol no se calienta después de haberlo intentado varias veces, la causa del problema es otra diferente, por lo que tendrá que contactar con el servicio de atención al cliente.



- Si el fusible hace que se le apague el robot de cocina muy a menudo, puede que el bol o el fusible no estén en buen estado, o que no esté utilizando el bol de manera apropiada.
- No está permitido manipular el botón del fusible para que no fuerce el apagado del aparato o para forzar su reinicio. En caso de manipulación, podrían producirse descargas eléctricas o incendios.



BEM-VINDO

Obrigado por escolher o nosso robô de cozinha. Antes de utilizar o dispositivo e para assegurar uma boa utilização do mesmo, leia cuidadosamente estas instruções.

As precauções de segurança aqui indicadas reduzem o risco de morte, lesão ou choque elétrico quando corretamente cumpridas. Guarde o manual num local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia preenchido, o recibo da compra e a embalagem. Se aplicável, passe estas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Siga sempre as precauções de segurança e as medidas de prevenção de acidentes aquando da utilização de um dispositivo elétrico. Não assumimos qualquer responsabilidade por qualquer falha em cumprir com estes requisitos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Aquando da utilização de qualquer eletrodoméstico, devem ser tidas em conta as seguintes precauções básicas de segurança.

- Desligue o eletrodoméstico e desligue da alimentação antes de trocar acessórios ou de tocar em quaisquer peças em movimento durante a utilização.
- Mantenha partes corporais, joias e roupa solta longe das partes em movimento e acessórios/ferramentas instaladas.
- Remova sempre a lâmina antes de colocar produtos no recipiente.
- Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto a mesma estiver conectada à corrente.
- Nunca utilize um eletrodoméstico danificado. Faça com que seja verificado ou reparado.
- Não exceda o nível de enchimento máximo assinalado no interior do recipiente.
- Nunca deixe que a unidade elétrica, o cabo ou a tomada se molhem.
- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado em modo de cozinhar ou após cozinhar. O recipiente, a tampa e as ferramentas em particular, uma vez que ficam QUENTES algum tempo após o eletrodoméstico ter sido desligado.
- Utilize as pegas para remover e transportar o recipiente. Utilize luvas de forno quando manusear um recipiente quente ou ferramentas quentes.
- O fundo do recipiente irá permanecer quente algum tempo após o aquecimento ter parado. Tenha cuidado aquando do manuseamento e utilize uma base para recipientes quentes quando colocar o recipiente em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai do recipiente, particularmente aquando da remoção da tampa ou da tampa do enchedor.
- Não retire a tampa ou a tampa do enchedor enquanto líquidos estiverem a ferver.
- Feche sempre a tampa do enchedor aquando da utilização da função de picar.
- Utilize o recipiente e as ferramentas fornecidas com este eletrodoméstico. Nunca utilize o recipiente com qualquer outra fonte de calor.
- Nunca opere o eletrodoméstico em modo de cozinhar com o recipiente vazio.
- Não utilize a tampa do misturador para operar o processador. Este eletrodoméstico ficará danificado e poderá causar lesões se o mecanismo de bloqueio for sujeito a força excessiva.
- Aquando da utilização deste eletrodoméstico, certifique-se de que o mesmo está posicionado numa superfície nivelada e longe de uma extremidade. Não posicione o recipiente abaixo de armários pendurados.
- Para a operação correta e segura certifique-se de que a base do recipiente e os sensores de temperatura estão limpos e secos antes de cozinhar.

CUIDADO: De modo a evitar perigos devido a um reinício inadvertido do corte térmico, este eletrodoméstico não deverá ser alimentado através de um dispositivo de conexão externa, como, por exemplo, um temporizador, ou conectado a um circuito que seja ligado e desligado com regularidade pela unidade.

- Certifique-se sempre de que a comida está bem cozinhada antes de comer.
- A comida deverá ser comida após ter sido cozinhada ou deverá deixar-se arrefecer rapidamente e depois colocada no frigorífico, assim que possível.
- A má utilização do seu eletrodoméstico poderá resultar em lesão.
- Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos se tiverem sido supervisionadas ou tiverem recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e se entendem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.
- Este eletrodoméstico não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo fora do alcance das crianças. Nunca deixe o cabo pendurado num local onde uma criança lhe possa chegar.

Aviso: Tenha cuidado aquando do manuseamento de lâminas afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

- Desligue sempre o eletrodoméstico da alimentação quando o mesmo ficar sozinho e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído por um cabo especial que é disponibilizado pelo fabricante ou pelo seu agente revendedor de modo a evitar perigos.
- Utilize apenas o eletrodoméstico para o fim indicado. Não aceitaremos qualquer responsabilidade em resultado da utilização desadequada ou da falha em cumprir com estas instruções.
- A capacidade máxima de mistura é de 2,3 L. A capacidade total é de 3,5 L.
- Tenha cuidado ao colocar líquido quente no processador de alimentos ou misturador, uma vez que o mesmo pode ser lançado devido a vapor repentino.
- O eletrodoméstico só deve ser utilizado com a base fornecida para tal.
- O eletrodoméstico é apenas para utilização doméstica e em local protegido.
- Evite derrames sobre o conector.
- Não desmonte a base do copo (incluindo o revestimento da pega), não é para manutenção do utilizador.
- As superfícies ficam quentes durante a utilização.
- Para saber como limpar as superfícies em contacto com alimentos, consulte o parágrafo de Cuidado e Limpeza.

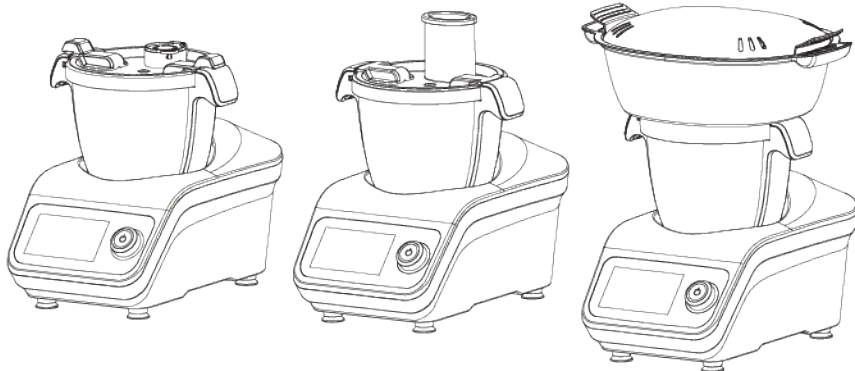
CUIDADO: Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de o retirar da base.

• A tampa "Processador de alimentos" é adequada apenas para discos de ralador, não foi projetada para nenhum outro tipo de uso (culinária, batadeira, etc.). Só deve ser usada como processador de alimentos e deve ser substituída pela tampa Principal para continuar cozinhando.

Antes de ligar

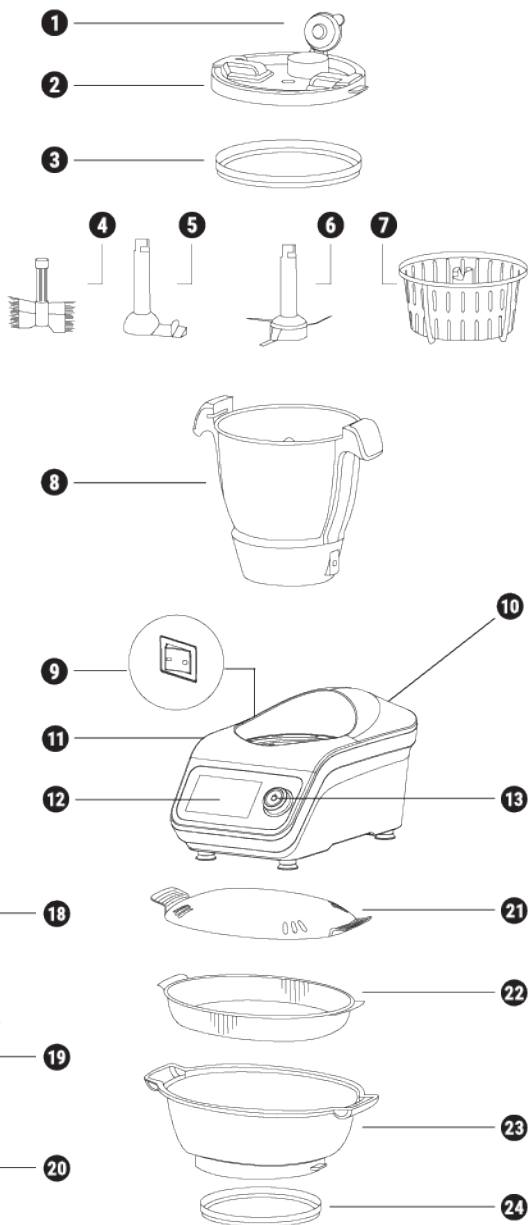
Certifique-se de que a alimentação elétrica é a mesma que a indicada no fundo do eletrodoméstico.

AVISO: ESTE ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO À TERRA.



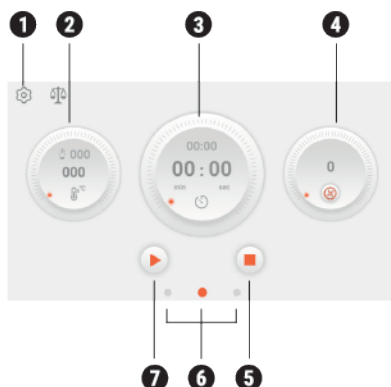
LISTA DE PEÇAS

1. Tapa do enchedor
2. Tapa do misturador
3. Vedante da tampa do misturador
4. Batedor
5. Pá de mistura
6. Lâmina
7. Cesto de vapor
8. Jarro do misturador
9. Interruptor principal
10. Cabo de alimentação
11. Unidade da base
12. Ecrã de visualização
13. Botão giratório
14. Calcador
15. Tapa FP
16. Vedante para a tampa FP
17. Disco de trituração/corte
18. Eixo de movimento
19. Espátula
20. Copo de medição
21. Tapa para cesto de vapor
22. Cesto de vapor, pouco profundo
23. Cesto de vapor, profundo
24. Vedante do cesto de vapor profundo



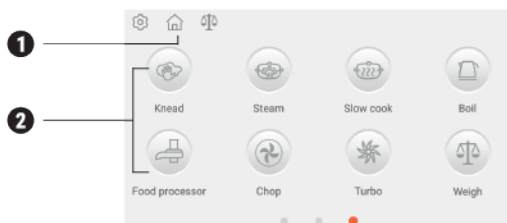
Ecrã de visualização

1. Botão de configuração
2. Botão de temperatura
3. Botão de temporizador
4. Botão de velocidade
5. Botão para parar
6. Mudança de interface dZot
7. Botão Iniciar/Pausar



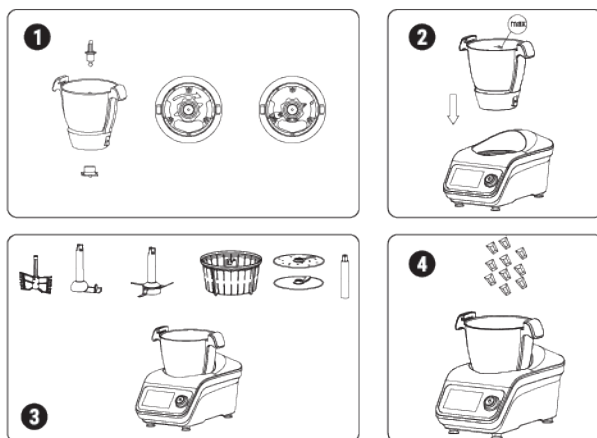
Programas automáticos

1. Botão de início
2. Botão de funções

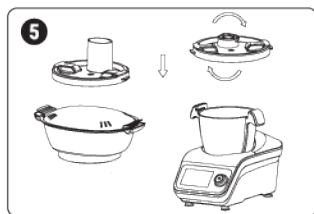


CONFIGURAR ANTES DE USAR

1. Coloque o eixo da unidade corretamente bloqueado no jarro.
2. Insira o jarro na unidade principal. Prima para baixo com firmeza para bloquear no lugar.
3. Escolha diferentes acessórios para diferentes objetivos de cozinhar.
4. Adicione ingredientes ou água ao jarro. Se necessitar, utilize a função de processamento de alimentos. Depois necessita de colocar a tampa do processador de alimentos e de colocar os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos.



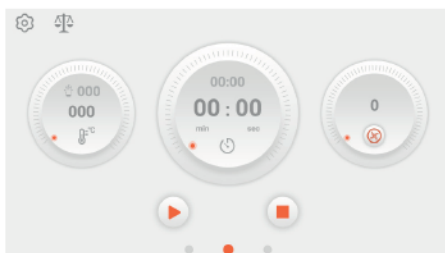
5. Coloque a tampa do misturador, ou a tampa FP ou o vaporizador.



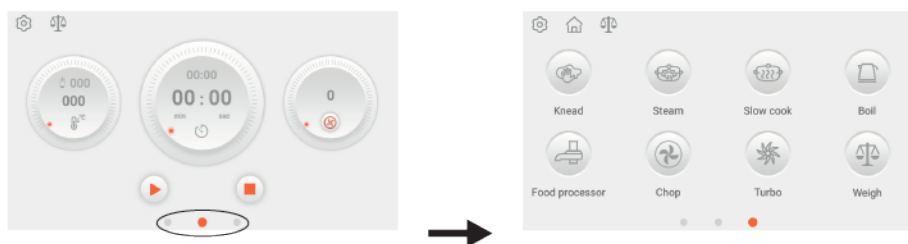
6. Ligue o cabo elétrico à base principal. Ligue.

7. Clique em imagens de temp/tempo/velocidade. Use o dedo para deslizar ou rodar o botão para configurar os parâmetros. Clique em min ou sec na imagem do tempo para configurar os parâmetros correspondentes. Clique em ↻ para alternar entre o sentido horário e sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

8. Após a configuração dos parâmetros, clique em ▶ ou prima o botão para iniciar. Clique em ⏸ ou prima o botão para pausar. Em alternativa, clique em ■ ou prima continuamente o botão para parar.



9. Deslize para a direita ou clique no ponto da direita no círculo vermelho para entrar na interface dos programas automáticos. Clique em 🏠 ou no ponto do meio no círculo vermelho para aceder a página inicial/interface DIY.



10. Clique nas imagens na interface de programas automáticos para entrar na interface de funcionamento correspondente. Configure os parâmetros tal como indicado nos passos 7-8. Clique em ✕ para sair.

11. Deslize para a esquerda ou clique no ponto da esquerda no círculo vermelho para entrar na interface das receitas. Clique em 🏠 ou no ponto do meio no círculo vermelho para aceder à página inicial/interface DIY.

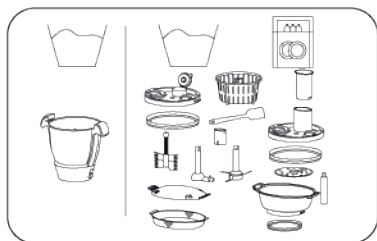
12. Clique na imagem das receitas para entrar na interface de receitas específicas. Clique em Ingrediente/Passos de cozedura/Dicas do Chef/acessórios utilizados para orientação de cozedura. Clique em ▶ para iniciar. Clique em ♥ para as coleções de favoritos.

13. Cada receita tem parâmetro predefinidos. Ajuste os parâmetros tal como indicado nos passos 7-8. Clique em ▶ para iniciar passo a passo. Clique em 🍴 para consultar as informações relacionadas da receita.

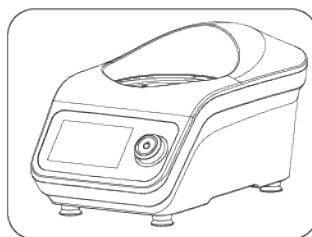
14. Quando terminar a cozedura, o ecrã apresentará a interface de finalização. Clique em OK ou prima o botão para sair.













15. Acessórios que podem ser colocados na máquina de lavar louça.























16. Limpe a unidade principal.



PANORÂMICA DO PAINEL DE CONTROLO

ÍCONE	FUNÇÃO
 Botão Giratório	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pode ser utilizado com configurar a temperatura, o tempo e a velocidade. 2. Prima brevemente para pausar durante a cozedura. Continuará a cozedura se premir novamente. 3. Prima continuamente para parar a cozedura. 4. Prima o botão para iniciar depois de configurar todos os parâmetros. 5. Prima continuamente para sair durante a configuração. 6. Quando terminar a cozedura, o ecrã apresentará a mensagem "end". Prima o botão e a panela irá iniciar o modo standby.
	Inverso: Os intervalos de velocidade: 1-3
	Velocidade: Clique em  para alternar entre o sentido horário e sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Intervalo de velocidade: 0-12
	Parâmetro de configuração de tempo da visualização (0-90°) Visualização do período de funcionamento (0-90)
	Imagem de tigela: Indica que a tigela foi colocada no sítio ou apresentará um sinal vermelho para lembrar que a tigela não foi colocada corretamente.
 000	Temperatura de alimentos/ingredientes após 37 °, 40 °, em intervalos de 5 °
 000 °C °F	Parâmetro de configuração de temperatura da visualização Intervalos de temperatura: 37 °-120 °C Depois de 37 °, 40 °C com intervalos de 5 °
	Iniciar Parar
	Configurações: Configure ou verifique as informações de confeção do robot, incluindo: Wifi, Versão do sistema, Idioma, Registo, etc.


ÍCONE	FUNÇÃO
	Imagens da página inicial.
 Knead	Tempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos Temp: 000 (Intervalo: 000-37) °C Velocidade: 1 (Intervalo: 1-2)
 Steam	Tempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos Fluxo do vapor: Rápido, médio e lento A contagem decrescente do tempo tem início a partir dos 95 °C
 Slow cook	Tempo: 60 (Intervalo: 10-90) minutos Temp: 100 (Intervalo: 60-100) °C Velocidade: 1 (Intervalo: 1-3)
 Boil	Temp: 100 (Intervalo: 60-100) °C
 Food processor	Tempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos Velocidade: 4 (Intervalo: 4-7)
 Chop	Tempo: 10 s (Intervalo: 10 s-4 m) Velocidade: 6 (Intervalo: 1-12)
 Turbo	Tempo: 60 s Velocidade: 12 Prima  ou prima Botão giratório e liberte para parar
 Weigh	Max: 5 Kg intervalo de 5 g
Tare	Tara
End	Fim da pesagem
	Tipo de gestão
 A-Z	A-Z
	Pesquisa
 Mais	Incluindo coleção de favoritos e histórico
 X	Sair
	Coleção de favoritos
	Imagem dos ingredientes
	Passo de cozedura
	Dicas do chefe
	Verifique as informações de receitas, incluindo

CONFIGURAÇÃO







Configurar tempo

1. Limite de tempo: 0-90
2. Clique em , clique em min ou sec, deslize ou rode o botão para configurar o tempo.

Definir a temperatura

1. Limite de temperatura: 37-120°C com intervalos de 5 °.
2. Clique em , deslize a imagem ou rode o botão para configurar a temperatura.

Definir a velocidade

1. Intervalo de velocidade: 0-12.
 2. : Clique em , deslize a imagem ou rode o botão para configurar a velocidade. Clique em , mude para  com a definição de velocidade 1-3.
-  Velocidade 1-3
 -  Velocidade 1-4
 -  Velocidade 1-12

Iniciar, pausar e parar







-  Iniciar
-  Parar
-  Parar

Durante o modo standby, irão piscar luzes brancas, verdes e vermelhas. A luz vermelha debaixo do botão acende-se quando a temperatura é superior a 60 ° e a luz verde acende-se quando a temperatura é inferior a 60° em qualquer modo de funcionamento.

SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO

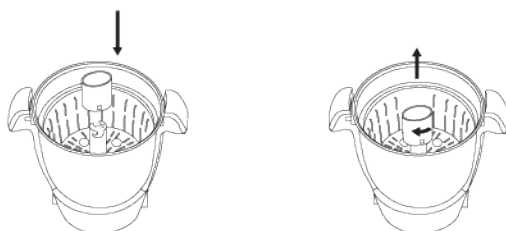
FUNÇÃO	ACESSÓRIO	VELOCIDADE	HORA	COZEDURA MÁXIMA INGREDIENTES DE UMA SÓ VEZ
Cortar carne	Lâmina de corte	Velocidade 8 - 12	30 - 60 seg	600 g Carne/porco sem ossos/ tendão
Esmagar gelo	Lâmina de corte	Velocidade 8 - 12	10 - 20 seg	600 g Cubo de gelo
Misturador	Lâmina de corte	Velocidade 12	1 min	Capacidade máxima: 2300 ml 800 g cenouras 1200 g água.
Cortar (Cebolas, Chalota, Aipo, etc.)	Lâmina de corte	Velocidade 5	15 - 30 seg	500 g. 1 cebola.
Amassar	Lâmina de corte	Velocidade 1	2 min	500 g farinha + 250 g água + 20 g óleo
Fatias, Pedacos (Cenoura, Pepino, Batata)	Corta em rodela	Velocidade 5 - 6	30 seg	500 g
Sopa	Pá de mistura	Velocidade 1	Escolha a função de Sopa. Em alternativa, pode configurar o tempo, velocidade e temperatura adequados.	Capacidade Máxima 2000 ml

PANORÂMICA DE ACESSÓRIOS

PEÇA CHAVE	FUNÇÃO	VELOCIDADE	HORA	TEMPERATURA °C
 Batedor	Bater claras de ovo	4	2-4 minutos	---
	Natas batidas	3	3-5 minutos	---
 Pá de mistura	Sopa	1-2	1-90 minutos	100
	Outros ingredientes que necessitem de ser aquecidos	1-2	Conforme necessário	Conforme necessário
 Lâmina	Cortar carne	8-10	30-60 s	---
	Fazer açúcar em pó	8-10	10-20 s	---
	Misturador	10	1-2 minutos	---
	Cortar (cebolas, chalotas, aipo, etc.)	5-7	15-60 s	---
	Feijões, grãos de soja, nozes, amendoins, grãos de café, amêndoas	10	2-3 minutos	---
 Cesto de vapor	Arroz, etc.	---	20-30 minutos	110
	 Disco de trituração/corte	Fatias	5-6	30-60 s
 Vaporizador	Peixe	---	10-60 minutos	110-120

CUIDADO E LIMPEZA

1. Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada antes da limpeza.
2. Retire a tampa e a ferramenta do recipiente antes de limpar.
3. Unidade elétrica. Limpe com um pano molhado e depois seque. Nunca utilize abrasivos ou submerja a máquina em água.
4. Quando existirem marcas de queimadura no fundo do jarro do misturador, pode colocar ácido cítrico ou limões em água, aquecer a água durante 5~7 minutos e utilizá-la para remover as marcas de queimaduras com um pano.
5. Recipiente/pá misturadora/lâmina. Lave as partes e depois seque adequadamente. Se existirem alimentos presos ou queimaduras presentes no interior do recipiente, remova-os tanto quanto possível utilizando uma espátula. Encha o recipiente com água quente com sabão e deixe que a absorva. Remova quaisquer restos resistentes utilizando uma escova de limpeza. Qualquer descoloração do recipiente não irá afetar o seu desempenho.
6. Como retirar o vapor do cesto. Coloque o copo de medição na ranhura do cesto de vapor e rode para fixar. Depois, retire.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o cabo elétrico antes da limpeza.
- Utilize um pano seco para limpar a unidade principal. Não os lave com água ou coloque na máquina de lavar louça.
- A tampa, copo medidor, lâmina, pás misturadoras, cesto de vapor, vaporizador, etc. e todos os acessórios nas imagens acima podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Escova de metal, escova de nylon, detergente doméstico, diluente e produtos de limpeza irão danificar a superfície da estrutura do produto.
- Utilize um plano suave e seco para limpar o cabo elétrico.

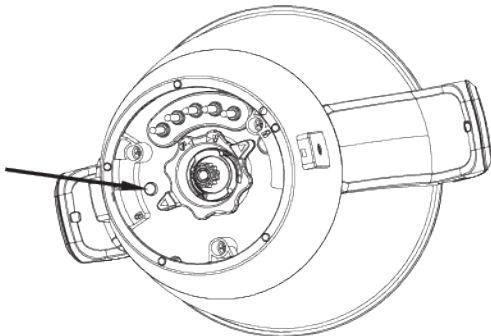
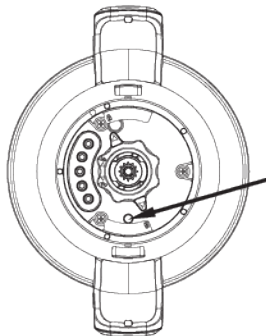
Nota: Se estiver a ter um problema com os seus eletrodomésticos que não tenham sido indicados acima, contacte a nossa linha de apoio.

RESET DO FUSÍVEL

- Porque é que está desligado? O fusível faz com que o aparelho se desligue quando a base da taça sobreaquece. Este problema é grave e deve identificar a causa para que não volte a acontecer. Certifique-se de que segue cuidadosamente as instruções da secção "Limitações e Recomendações de Utilização".
- Possíveis causas de sobreaquecimento são: utilizar a lâmina para misturar, aquecer o recipiente vazio ou cozinhar os alimentos a uma temperatura demasiado elevada e durante demasiado tempo. Não deixe que os alimentos queimem dentro da taça. Se a sua comida começar a queimar, baixe a temperatura de cozedura e adicione um pouco de água ou ingredientes gordurosos.
- Antes de reiniciar o fusível, arrefeça a taça.
- Se houver ingredientes quentes dentro da taça, despeje-a em outro recipiente, pois terá que terminar de cozinhar mais tarde. Adicione água fria à taça e deixe repousar por cerca de 5 a 10 minutos. Não coloque a taça no frigorífico, é perigoso (forma-se humidade) e muito mais lento. Quando a taça tiver arrefecido, esvazie-a.
- Para reiniciar o fusível: Utilize uma esferográfica (se possível, a primeira escolha) ou uma chave de fendas. Não utilize ferramentas afiadas. Coloque a taça virada para baixo e pressione o botão de silicone translúcido (consulte o círculo na figura abaixo), usando a ponta da esferográfica.
- Cuidado: Ao reiniciar o fusível, ouvirá um clique:
 - Se assim for, ainda pode usar a tigela. Certifique-se de que está a utilizar correctamente a lâmina misturadora e que está a seguir as recomendações de utilização para garantir o bom funcionamento do produto a longo prazo.
 - Se não ouvir o clique do fusível e se a taça não aquecer após várias tentativas, a causa do problema é diferente, por isso contacte o serviço de apoio ao cliente.



- Se o fusível fizer com que o robô da cozinha se desligue com muita frequência, a taça ou o fusível pode não estar em boas condições ou pode não estar a utilizar a taça correctamente.
- Não é permitido manipular o botão do fusível de modo a não forçar o aparelho a desligar-se ou forçar o aparelho a reiniciar. A manipulação pode resultar em choque elétrico ou incêndio.



BIENVENUE

Nous vous remercions d'avoir choisi notre robot de cuisine. Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil afin d'en optimiser l'usage.

Les précautions de sécurité contenues dans le présent document réduisent le risque de mort, de blessure et d'électrocution, lorsqu'elles sont observées correctement. Rangez ce manuel, la carte de garantie dûment renseignée, le reçu d'achat et l'emballage dans un endroit sécurisé pour tout besoin à l'avenir. Transmettez, le cas échéant, ces instructions au prochain propriétaire de cet appareil. Veuillez à toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires ainsi que les mesures visant à prévenir les accidents lorsque vous utilisez des appareils électriques. Nous n'assumerons aucune responsabilité dans le cas où le client ne respecte pas ces exigences.

CONSIGNES DE SECURITÉ

Les précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées lors de l'utilisation de cet appareil électroménager.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer des accessoires ou de toucher des parties mobiles lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Maintenez les parties de votre corps, les bijoux et les vêtements amples éloignés des parties mobiles et des outils/accessoires imbriqués.
- Retirez toujours les lames avant de verser des contenus dans le récipient.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais d'appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal indiqué à l'intérieur du récipient.
- Ne laissez jamais l'unité moteur, le câble ou la prise se mouiller.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil en mode cuisine ou après avoir cuisiné. Cela est particulièrement vrai pour le récipient, le couvercle et les outils, qui restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et porter le récipient. Utilisez des maniques pour manipuler le récipient et les outils lorsqu'ils sont chauds.
- Le dessous du récipient restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention lors de la manipulation et utilisez un revêtement de protection de surface lorsque vous placez le récipient sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites attention aux vapeurs s'échappant du récipient, en particulier au moment de retirer le couvercle ou le bouchon de remplissage.
- Ne retirez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque le liquide est en ébullition.
- Gardez toujours le bouchon de remplissage fermé lorsque vous utilisez la fonction hachoir.
- Utilisez uniquement le récipient et les outils fournis avec l'appareil. N'utilisez jamais le récipient avec une autre source de chaleur.
- Ne mettez jamais l'appareil en mode cuisine lorsque le récipient est vide.
- N'utilisez pas le couvercle du batteur pour faire fonctionner le robot. Soumettre le mécanisme de verrouillage à une force excessive endommage l'appareil et peut occasionner des blessures.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane et qu'il est éloigné du bord. Ne le placez pas en dessous de placards suspendus.
- Pour une utilisation adéquate et en toute sécurité, assurez-vous que la base du récipient et que les capteurs de température sont propres et secs avant de cuisiner.

ATTENTION : afin d'éviter tout risque lié au réarmement par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté à travers un dispositif de commutation externe, tel qu'un temporisateur, ou relié à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le fournisseur.

- Assurez-vous toujours que la nourriture a été entièrement cuite avant de la manger.
- Les plats doivent être mangés juste après la cuisson, ou bien il faut les laisser refroidir rapidement et les mettre au plus vite au réfrigérateur.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut occasionner des blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition qu'elles aient reçu des directives ou des instructions concernant l'utilisation de cet appareil et qu'elles en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le câble pendre dans un endroit où un enfant pourrait le saisir.

Avertissement : faites attention en manipulant les lames, en vidant le récipient et lors du nettoyage.

- Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé, avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial disponible chez le fabricant ou chez son prestataire de services afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez l'appareil que dans le cadre de l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité résultant d'une utilisation inappropriée ou d'un non-respect de ces consignes.
- La capacité maximale de mélange est de 2,3 litres. La capacité totale est de 3,5 litres.
- Faites attention si un liquide chaud est versé dans le robot de cuisine ou le batteur. Celui-ci pourrait être éjecté de l'appareil suite à une formation soudaine de vapeur.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec le support fourni.
- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et en intérieur.
- Évitez tout déversement sur le raccord.
- Ne désassemblez pas la base du réservoir (y compris la poignée), l'utilisateur n'a pas à intervenir dessus.
- Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.
- Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec de la nourriture, veuillez vous reporter au point Entretien et Nettoyage.

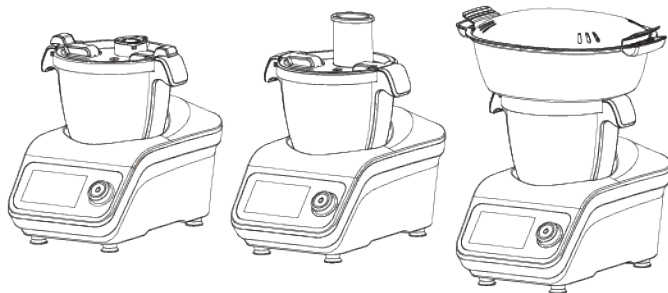
ATTENTION : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer de son support.

• Le couvercle «Robot culinaire» ne peut être utilisé qu'avec des disques à râper, il n'est pas conçu pour tout autre type d'utilisation (cuisson, fouettage, etc.) Il ne doit être utilisé que comme un robot culinaire et doit être remplacé par le couvercle Principal pour continuer la cuisson.

Avant de le brancher

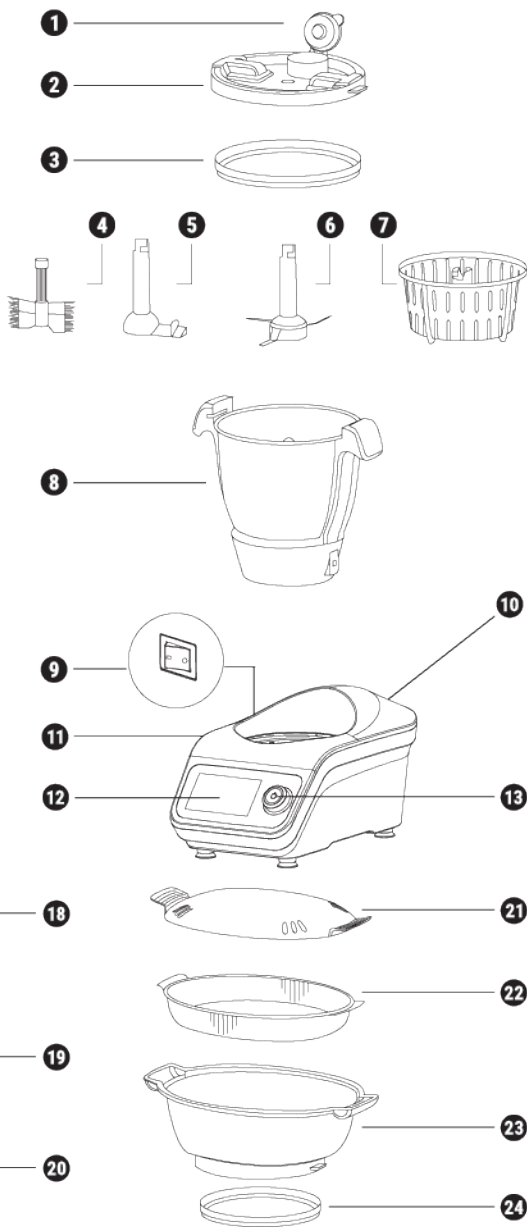
Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée sous votre appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.



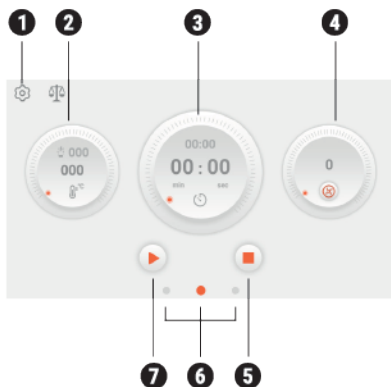
LISTE DES PIÈCES

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle du batteur
3. Joint du couvercle du batteur
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lames
7. Panier vapeur
8. Bol mélangeur
9. Interrupteur principal
10. Câble d'alimentation
11. Base
12. Écran d'affichage
13. Bouton
14. Poussoir
15. Couvercle FP
16. Joint pour couvercle FP
17. Disque trancheur/broyeur
18. Arbre d'entraînement
19. Spatule
20. Verre doseur
21. Couvercle pour panier vapeur
22. Panier vapeur, peu profond
23. Panier vapeur, profond
24. Joint du panier vapeur profond



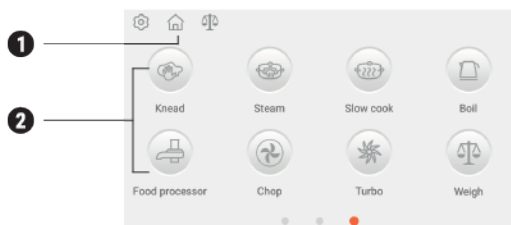
Écran d'affichage

1. Bouton de configuration
2. Bouton du réglage de température
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton du réglage de vitesse
5. Bouton d'arrêt
6. Changement d'interface dZot
7. Bouton Démarrage/Pause



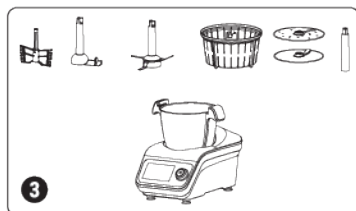
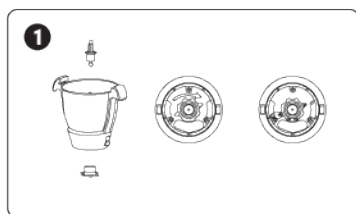
Programmes automatiques

1. Bouton d'accueil
2. Bouton de mode de fonctionnement

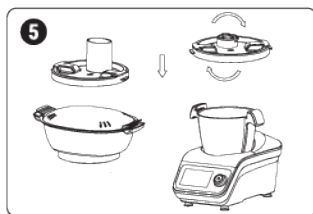


À PARAMÉTRER AVANT UTILISATION

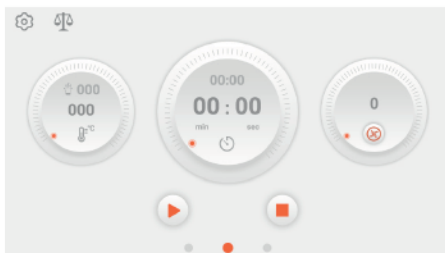
1. Placez l'arbre d'entraînement dans le bol mélangeur en le verrouillant bien.
2. Insérez le bol dans l'unité principale. Appuyez fermement vers le bas pour le mettre en place.
3. Choisissez des accessoires différents en fonction de l'usage que vous allez faire du robot.
4. Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans le bol. Si la fonction robot de cuisine est nécessaire. Vous devrez alors ajouter le couvercle du robot de cuisine et verser les ingrédients directement à travers l'orifice prévu à cet effet.



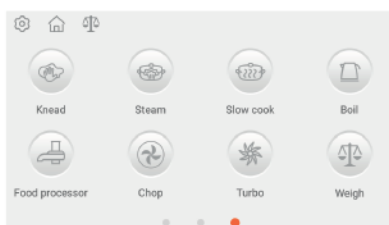
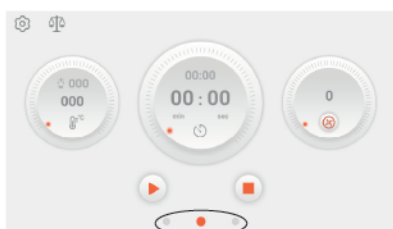
5. Ajoutez le couvercle du batteur, le couvercle FP ou le couvercle du panier vapeur.



6. Branchez le câble d'alimentation à la base. Allumez.
7. Cliquez sur les icônes de réglage de température/durée/vitesse. Utilisez votre doigt pour faire glisser ou pivoter le bouton pour régler les paramètres. Cliquez sur les minutes ou les secondes sur l'icône de la durée pour régler les paramètres correspondants. Cliquez sur pour alterner entre le sens horaire et le sens anti-horaire.
8. Une fois que les paramètres ont été réglés, cliquez sur ou appuyez sur le bouton pour démarrer. Cliquez sur ou appuyez sur le bouton pour mettre en pause ou cliquez sur ou appuyez longuement sur le bouton pour arrêter l'appareil.



9. Faites glisser vers la droite ou cliquez sur le point de droite dans le cercle rouge pour accéder à l'interface du programme automatique. Cliquez sur ou sur le point central dans le cercle rouge pour accéder à la page d'accueil/interface Préparation maison.

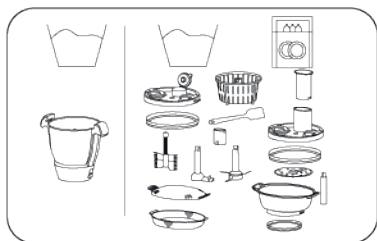


10. Cliquez sur les icônes de l'interface des programmes automatiques pour accéder à l'interface de fonctionnement correspondante. Réglez les paramètres conformément aux étapes 7 et 8. Cliquez sur pour quitter.
11. Faites glisser vers la gauche ou cliquez sur le point de gauche dans le cercle rouge pour accéder à l'interface des recettes. Cliquez sur ou sur le point central dans le cercle rouge pour accéder à la page d'accueil/interface Préparation maison.
12. Cliquez sur l'icône des recettes pour accéder à l'interface d'une recette spécifique. Cliquez sur Ingrédient/Étape de cuisson/Conseils du Chef/accessoires utilisés pour obtenir des conseils de préparation. Cliquez sur pour démarrer. Cliquez sur pour accéder aux collections favorites.
13. Chaque recette a des paramètres prédéfinis. Ajustez les paramètres conformément aux étapes 7 et 8. Cliquez sur pour démarrer la préparation étape par étape. Cliquez sur pour consulter les informations relatives à la recette.

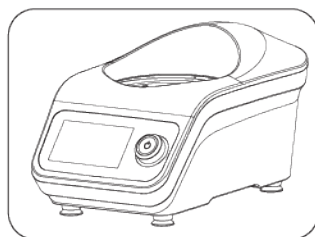
14. Une fois que la cuisson est terminée, l'écran affiche l'interface de Fin de préparation. Cliquez sur OK ou appuyez sur le bouton pour quitter.













15. Accessoires qui peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.























16. Nettoyez l'unité principale.



APERÇU PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	FONCTION
 Bouton rotatif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peut être utilisé pour régler la température, la durée et la vitesse. 2. Appuyez brièvement sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement pendant la cuisson. La cuisson reprendra si vous appuyez à nouveau sur ce bouton. 3. Appuyez longuement sur ce bouton pour arrêter la cuisson. 4. Appuyez sur le bouton pour démarrer le fonctionnement une fois que tous les paramètres ont été réglés. 5. Appuyez longuement sur ce bouton pour quitter la configuration. 6. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « end » (fin de la préparation). Appuyez sur le bouton pour que l'appareil passe au mode de veille.
	Sens anti-horaire : les plages de vitesse : 1-3
	Vitesse : cliquez sur  pour alterner entre le sens horaire et le sens anti-horaire. Plage de vitesses : 0-12
	Affiche le paramètre de durée réglé (0-90') Affiche le temps de fonctionnement (0-90)
	Icône du bol : indique que le bol a été mis en place ou s'affiche en rouge pour rappeler que le bol n'a pas été inséré correctement.
 000	Température des aliments/ingrédients après 37° C, 40° C, par intervalles de 5° C
 000 °C °F	Affiche le paramètre de température réglé Plage de températures : 37° C - 120° C Après 37°C 40° C par intervalles de 5° C
	Démarrer Pause
	Paramètres : pour régler ou consulter les informations de cuisson du robot, notamment : Wi-Fi, Version du système, Langue, Enregistrement, etc.


ICÔNE	FONCTION
	Icônes de la page d'Accueil
 Knead	Durée : 3 (Plage : 2-4) minutes Température : 000 (Plage : 000-37) °C Vitesse : 1 (Plage : 1-2)
 Steam	Durée : 20 (Plage : 1-60) minutes Débit de vapeur : rapide, moyen et lent Le compte à rebours commence à partir de 95° C
 Slow cook	Durée : 60 (Plage : 10-90) minutes Température : 100 (Plage : 60-100) °C Vitesse : 1 (Plage : 1-3)
 Boil	Température : 100 (Plage : 60-100) °C
 Food processor	Durée : 30 (Plage : 10-60) secondes Vitesse : 4 (Plage : 4-7)
 Chop	Durée : 10 secondes (Plage : 10 secondes - 4 minutes) Vitesse : 6 (Plage : 1-12)
 Turbo	Durée : 60 secondes Vitesse : 12 Appuyez sur  ou appuyez sur le bouton et lâchez-le pour arrêter
 Weigh	Maximum : 5 kg Intervalle de 5 g
Tare	Tare
End	Termine la pesée
	Gestion des catégories
 A-Z	A-Z
	Rechercher
 More	Y compris la collection des recettes favorites et l'historique
 X	Sortie
	Collection de recettes favorites
	Icône ingrédients
	Étape de cuisson
	Conseils du Chef
	Pour consulter les informations des recettes

CONFIGURATION

Configuration du temps



1. Intervalle de temps : 0-90.
2. Cliquez sur , cliquez sur les minutes ou les secondes, faites glisser ou pivoter le bouton rotatif pour régler la durée.

Paramétrage de la température

1. Intervalle de température : 37-120°C avec des intervalles de 5° C.
2. Cliquez sur , faites glisser l'icône ou faites pivoter le bouton rotatif pour régler la température.

Paramétrage de la vitesse

1. Plage de vitesses : 0-12.
2. Cliquez sur , faites glisser l'icône ou faites pivoter le bouton rotatif pour régler la vitesse. Cliquez sur , passez au mode  avec le réglage de vitesse 1-3.

-  Vitesse 1-3
-  Vitesse 1-4
-  Vitesse 1-12

Démarrage, Pause et Arrêt







-  Démarrer
-  Pause
-  Arrêter

En mode de veille, les témoins lumineux blancs, verts et rouges clignotent. Le témoin lumineux rouge est allumé lorsque la température est supérieure à 60° C et le témoin lumineux vert est allumé lorsque la température est inférieure à 60° C dans n'importe quel mode de fonctionnement.

UTILISATION SUGGÉRÉE

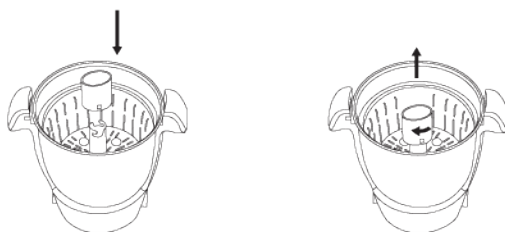
FONCTION	ACCESSOIRE	VITESSE	DURÉE	QUANTITÉ MAXIMALE D'INGRÉDIENTS POUR CUISSON EN UNE SEULE FOIS
Viande hachée	Lame hachoir	Vitesse 8- 12	30-60 secondes	600 g bœuf/porc sans os/tendon
Glace pilée	Lame hachoir	Vitesse 8- 12	10-20 secondes	600 g de glaçons
Mélangeur	Lame hachoir	Vitesse 12	1 minute	Capacité maximale : 2 300 ml 800 g de carottes 1 200 g d'eau.
Hachage (oignons, échalotes, céleri, etc.)	Lame hachoir	Vitesse 5	15-30 secondes	500 g 1 oignon
Pétrissage	Lame hachoir	Vitesse 1	2 minutes	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile
Tranches, Lanières (carottes, concombres, pommes de terre)	Disques de tranchage	Vitesse 5- 6	30 secondes	500 g
Potage	Pale de mélange	Vitesse 1	Sélectionner la fonction Potage. Vous pouvez aussi programmer vous-même les paramètres de durée, de vitesse de température qui conviennent.	Capacité maximale 2 000 ml

APERÇU ACCESSOIRES

SYMBÔLE PARTIE	FONCTION	VITESSE	TEMPS	TEMPÉRATURE °C
 Fouet	Blancs en neige	4	2-4 minutes	--
	Crème fouettée	3	3-5 minutes	--
 Pale de mélange	Soupes	1-2	1-90 minutes	100
	Autres ingrédients à chauffer	1-2	Au besoin	Au besoin
	Viande hachée	8-10	30 s-60 s	--
	Glace pilée	8-10	10 s-20 s	--
 Lames	Batteur	10	1-2 minutes	--
	Hachoir (oignon, échalote, céleri, etc.)	5-7	15 s-60 s	--
	Haricots, graines de soja, noix, cacahuètes, café en grain, amandes	10	2-3 minutes	--
	Pétrissage	1	3-5 minutes	--
 Panier vapeur	Riz, etc.	--	20-30 minutes	110
 Disque trancheur/broyeur	Trancher	5-6	30 s-60 s	--
 Cuiseur vapeur	Poisson	--	10-60 minutes	110-120

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Retirez le couvercle et l'outil du récipient avant le nettoyage.
3. Unité moteur. Passez un coup de chiffon humide puis séchez. N'utilisez jamais de produit abrasif et ne le plongez jamais dans l'eau.
4. Lorsque des traces de brûlure apparaissent en dessous du bol mélangeur, vous pouvez mélanger un peu d'acide citrique ou de citron avec de l'eau, faire chauffer 5-7 minutes et utiliser ce mélange pour retirer les marques de brûlure avec un chiffon.
5. Récipient / pale de mélange / lames. Lavez ces parties avant de les sécher soigneusement. Si de la nourriture est coincée ou s'il existe des traces de brûlure à l'intérieur du récipient, retirez-les autant que possible à l'aide d'une spatule. Remplissez le récipient d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Éliminez tout dépôt tenace à l'aide d'une brosse. La décoloration du récipient n'affectera pas ses prestations.
6. Comment retirer le panier vapeur. Mettez le verre doseur dans la fente du panier vapeur et faites-le tourner pour le fixer. Puis retirez le panier vapeur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un torchon sec pour nettoyer l'unité principale. Ne le lavez pas avec de l'eau ou au lave-vaisselle.
- Le couvercle, la tasse de mesure, la lame, la pale de mélange, le panier vapeur, le cuiseur vapeur, etc. Tous les accessoires des illustrations ci-dessus peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Toute utilisation de brosse en métal ou en nylon, de nettoyant domestique, de dissolvant ou de produit de nettoyage endommagera la surface de la structure du produit.
- Veuillez utiliser un chiffon doux et sec pour nettoyer le câble d'alimentation.

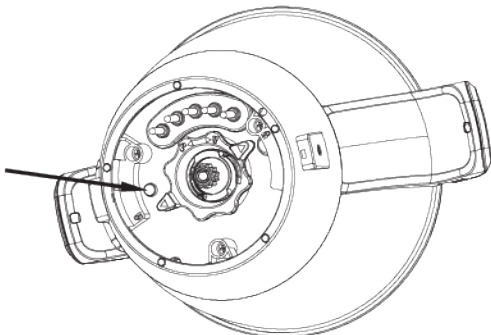
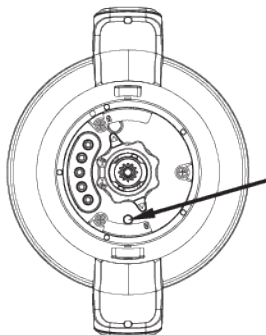
Remarque : si le problème affectant votre appareil ne peut pas être résolu par les indications ci-dessus, veuillez appeler notre service d'assistance téléphonique.

FUSIBLE DE REDÉMARRAGE

- Pourquoi est-il éteint ? Le fusible provoque l'arrêt de l'appareil lorsque la base du bol surchauffe. Ce problème est important et devrait en identifier la cause pour qu'il ne se reproduise plus. Suivez attentivement les instructions de la section "Limites et recommandations d'utilisation".
- Les causes possibles de surchauffe sont : l'utilisation de la lame de mélange, le chauffage du bol vide ou la cuisson des aliments à une température trop élevée et pendant trop longtemps. Ne laissez pas les aliments brûler à l'intérieur du bol. Si vos aliments commencent à brûler, abaissez la température de cuisson et ajoutez un peu d'eau ou d'ingrédients gras.
- Avant de réinitialiser le fusible, refroidir le bol.
- S'il y a des ingrédients chauds à l'intérieur du bol, videz-le dans un autre récipient, car vous devrez terminer la cuisson plus tard. Ajouter de l'eau froide dans le bol et laisser reposer de 5 à 10 minutes. Ne mettez pas le bol au réfrigérateur, il est dangereux (l'humidité se forme) et beaucoup plus lent. Une fois le bol refroidi, videz-le.
- Pour réinitialiser le fusible : Utilisez un stylo à bille (de préférence) ou un tournevis. Ne pas utiliser d'outils tranchants. Placez le bol face vers le bas et appuyez sur le bouton en silicone translucide (voir le cercle sur la figure ci-dessous), en utilisant la pointe du stylo à bille.
- Attention : Lorsque vous réinitialisez le fusible, il s'enclenche et vous devriez pouvoir l'entendre :
 - Si c'est le cas, vous pouvez continuer à utiliser le stylo. Assurez-vous d'utiliser correctement la lame de mixeur et de suivre les recommandations d'utilisation pour vous assurer que les fonctions du produit sont en bon état de marche sur le long terme.
 - Si vous n'entendez pas le déclic du fusible et si le bol ne chauffe pas après plusieurs tentatives, la cause du problème est différente, alors veuillez contacter le service clientèle.



- Si le fusible fait que votre robot de cuisine s'éteint très souvent, il se peut que le bol ou le fusible ne soit pas en bon état ou que vous n'utilisiez pas le bol correctement.
- Il n'est pas permis de manipuler le bouton fusible pour ne pas forcer l'appareil à s'éteindre ou à redémarrer de force l'appareil. Toute altération peut entraîner un choc électrique ou un incendie.



BENVENUTO

Grazie per aver scelto il nostro robot da cucina. Per una migliore prestazione, leggere attentamente le presenti istruzioni prima di usare l'apparecchio.

Rispettando le misure di sicurezza qui riportate si riduce il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche. Conservare il manuale in un posto sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia compilata, la prova di acquisto e l'imballaggio. Se necessario, consegnare le presenti istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Quando si utilizza un elettrodomestico seguire sempre le misure di sicurezza di base, nonché quelle di prevenzione degli infortuni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità in caso di inadempienza dell'utente dei seguenti requisiti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi elettrodomestico seguire sempre le misure di sicurezza di base.

- Spegner e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di sostituirne qualunque accessorio o di maneggiarne i componenti mobili.
- Mantenere le parti del corpo, i gioielli e gli abiti larghi lontano dalle parti in movimento e da utensili/accessori montati.
- Estrarre sempre la lama prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Mantenere le mani e gli utensili fuori dalla ciotola mentre l'apparecchio è collegato all'alimentazione.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Provvedere a farlo revisionare o riparare.
- Non superare il livello di riempimento massimo indicato all'interno della ciotola.
- Evitare che l'unità di alimentazione, il filo elettrico o la spina si bagnino.
- Maneggiare o toccare con attenzione qualunque parte dell'apparecchio quando si utilizza in modalità cottura o dopo la cottura, specialmente la ciotola, il coperchio e gli utensili, giacché restano CALDI a lungo dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.
- Usare i manici per estrarre e spostare la ciotola. Utilizzare i guanti da forno per prendere la ciotola e gli utensili caldi.
- Il fondo della ciotola rimarrà caldo a lungo dopo aver arrestato il riscaldamento. Maneggiare con precauzione e appoggiare la ciotola su un sottopentola per proteggere le superfici sensibili al calore.
- Prestare attenzione alle fughe di vapore provenienti dalla ciotola, specialmente nel togliere il coperchio o il tappo di riempimento.
- Non togliere il coperchio o il tappo di riempimento mentre il liquido bolle.
- Chiudere sempre il tappo di riempimento quando si usa la funzione di tritatura.
- Utilizzare esclusivamente la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio. Non usare mai la ciotola con altre fonti di calore.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio nella modalità cottura con la ciotola vuota.
- Non usare il coperchio del mescolatore per azionare il robot da cucina. Questo apparecchio potrebbe danneggiarsi e causare lesioni se il dispositivo di blocco viene sottoposto a un'intensità eccessiva.
- Quando si usa l'apparecchio, assicurarsi di posizionarlo su una superficie piana, lontano dal bordo. Non posizionarlo sotto credenze appese.
- Per un funzionamento corretto e sicuro, verificare che la base della ciotola e i sensori di temperatura siano puliti e asciutti prima della cottura.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti a un azzeramento involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né essere connesso a un circuito regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia.

- Verificare sempre che il cibo sia completamente cotto prima di consumarlo.
- Il cibo dovrebbe essere consumato subito dopo la cottura o raffreddato velocemente e poi conservato in frigorifero il prima possibile.
- Un uso scorretto dell'apparecchio può arrecare lesioni.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza sufficienti, sotto sorveglianza o se opportunamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo elettrodomestico non deve essere adoperato dai bambini. Mantenere l'apparecchio e il filo elettrico lontani dalla portata dei bambini. Non lasciare che il filo elettrico penda in presenza di bambini che possono afferrarlo.

Avvertenza: Fare attenzione nel manipolare le lame affilate e taglienti, nello svuotare la ciotola e durante la pulizia.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando è incustodito e prima di effettuare le operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da un cavo speciale disponibile presso il fabbricante o il relativo rappresentante, onde evitare eventuali rischi.
- L'apparecchio è inteso esclusivamente per un uso domestico. Non ci assumeremo alcuna responsabilità derivante da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- La capacità massima di miscelatura è di 2,3 litri. La capacità totale è di 3,5 litri.
- Fare attenzione quando si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel mescolatore, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa fuoriuscita di vapore.
- L'elettrodomestico va usato esclusivamente con il supporto fornito.
- L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico al coperto.
- Evitare spargimenti sul connettore.
- Non smontare la base del contenitore (né manipolare l'involucro); l'utente non può effettuare la manutenzione.
- È probabile che le superfici si scaldino durante l'uso.
- Per sapere come pulire le superfici in contatto con il cibo, consultare il paragrafo Cura e pulizia.

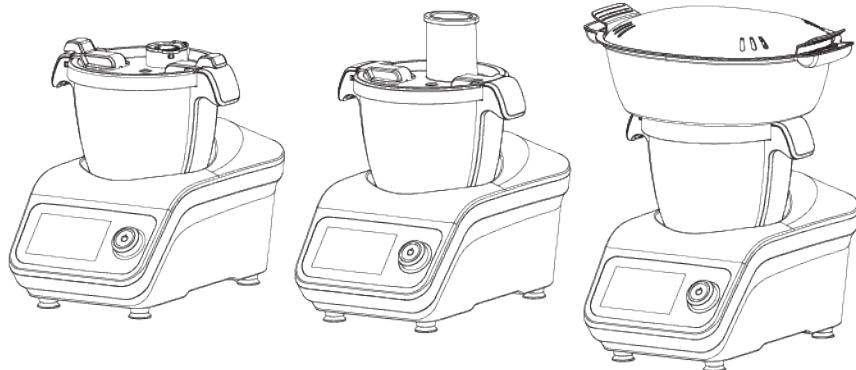
ATTENZIONE: verificare che l'apparecchio sia spento prima di estrarlo dalla base.

- Il coperchio "Food Processor" è adatto solo per l'uso con dischi per grattugia, non è progettato per nessun altro tipo di utilizzo (cottura, frullatura, ecc.) Deve essere utilizzato solo come robot da cucina e deve essere sostituito dal coperchio Principale per continuare la cottura.

Prima di inserire la spina

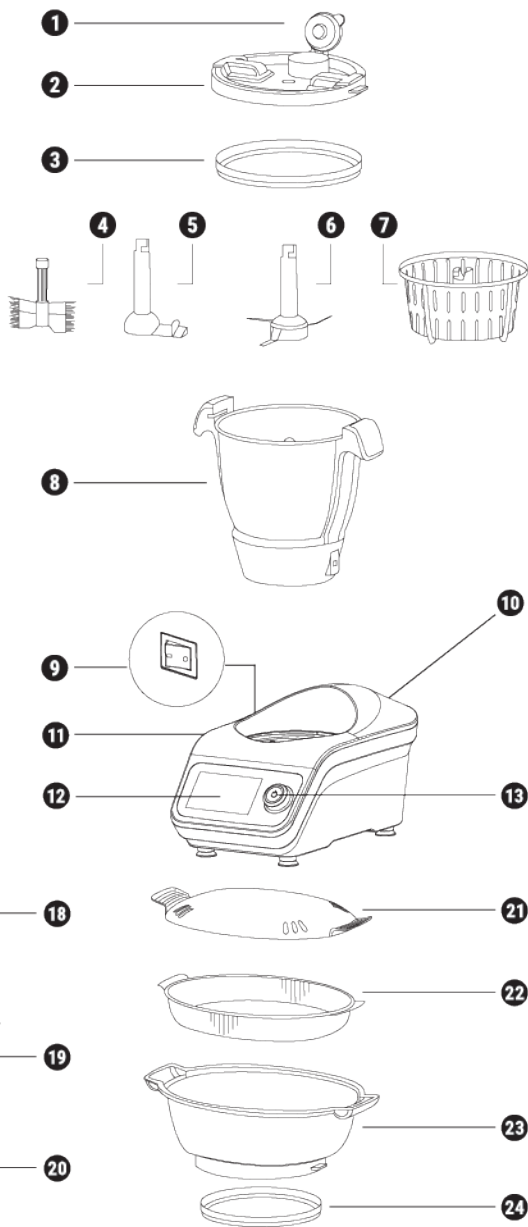
Verificare che la fornitura elettrica sia uguale a quella indicata sul fondo dell'apparecchio.

AVVERTENZA: QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.



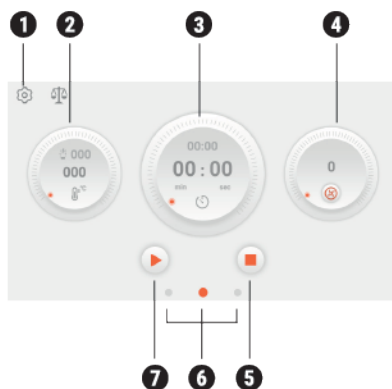
ELENCO DEI COMPONENTI

1. Tappo di riempimento.
2. Coperchio del mescolatore.
3. Guarnizione del coperchio del mescolatore.
4. Frusta.
5. Pala mescolatrice.
6. Lama.
7. Cestello vapore.
8. Recipiente del mescolatore
9. Interruttore principale
10. Cavo di alimentazione
11. Unità principale
12. Schermo display
13. Manopola.
14. Spintore.
15. Coperchio del robot da cucina.
16. Guarnizione coperchio del robot da cucina.
17. Disco affettatore/sminuzzatore.
18. Albero di trasmissione.
19. Spatola.
20. Misurino.
21. Coperchio per il cestello vapore.
22. Cestello vapore basso.
23. Cestello vapore alto.
24. Guarnizione del cestello vapore alto.



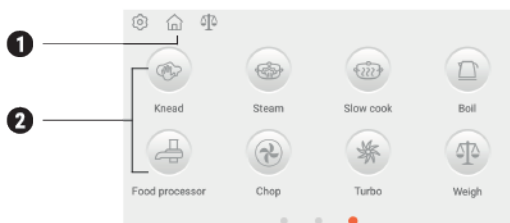
Schermo display

1. Pulsante di configurazione
2. Pulsante temperatura
3. Pulsante timer
4. Pulsante velocità
5. Pulsante arresto
6. Punto spostamento interfaccia
7. Pulsante Avvio/Pausa



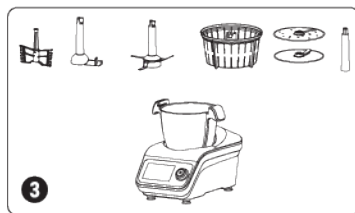
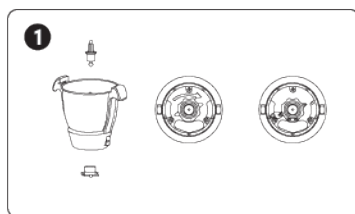
Programmi automatici

1. Pulsante home
2. Pulsante funzioni

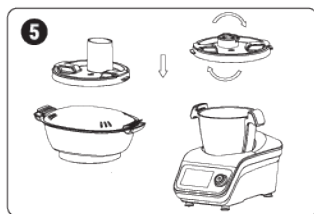






MONTARE PRIMA DELL'USO

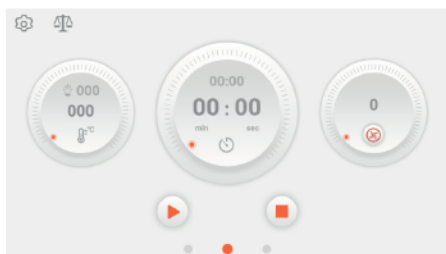
1. Sistemare l'albero di trasmissione correttamente bloccato all'interno del recipiente.
2. Inserire il recipiente nell'unità principale. Premere con decisione per bloccarlo nella posizione corretta.
3. Scegliere l'accessorio giusto a seconda del tipo di cottura.
4. Aggiungere gli ingredienti o l'acqua all'interno del recipiente. Se necessario attivare la funzione robot da cucina. Chiudere con il coperchio del robot da cucina e inserire gli ingredienti direttamente dal dosatore.




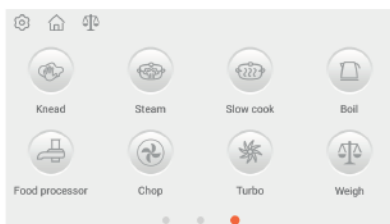
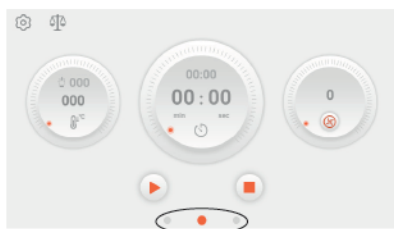
5. Posizionare il coperchio del mescolatore o il coperchio del robot da cucina o il contenitore per la cottura al vapore.









6. Connettere il cavo di alimentazione alla base principale. Accendere.
7. Fare clic sulle icone di temperatura/tempo/velocità. Utilizzare le dita per scorrere o ruotare la manopola e impostare i parametri. Selezionare i minuti o i secondi sull'icona del tempo per impostare i parametri corrispondenti. Fare clic su  per passare dalla rotazione in senso orario a quella inversa.
8. Una volta impostati i parametri, fare clic su  o premere la manopola per avviare l'unità. Fare clic su  o premere la manopola per mettere in pausa e fare clic su  o tenere premuta la manopola per arrestare l'unità.

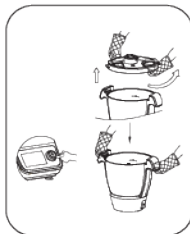


9. Scorrere a destra o fare clic sul punto destro posto all'interno del cerchio rosso per avviare l'interfaccia dedicata ai programmi automatici. Fare clic su  o sul punto centrale posto all'interno del cerchio rosso per visualizzare la pagina iniziale/l'interfaccia fai da te.

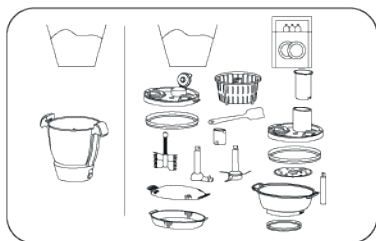


10. Selezionare le immagini o l'interfaccia dei programmi automatici per avviare l'interfaccia di lavoro corrispondente. Impostare i parametri come indicato nei passaggi 7-8. Fare clic su  per uscire.
11. Scorrere a sinistra o fare clic sul punto sinistro posto all'interno del cerchio rosso per avviare l'interfaccia dedicata alle ricette. Fare clic su  o sul punto centrale posto all'interno del cerchio rosso per visualizzare la pagina iniziale/l'interfaccia fai da te.
12. Fare clic sull'icona delle ricette per avviare l'interfaccia dedicata a una preparazione specifica. Fare clic sul passaggio Ingrediente/Cottura/Suggerimenti dello chef/accessori utili usati nelle preparazioni. Fare clic su  per iniziare. Fare clic su  per aggiungere alla lista dei preferiti.
13. Ciascuna ricetta possiede parametri preimpostati. Regolare i parametri come indicato nei passaggi 7-8. Fare clic su  per iniziare e visualizzare la preparazione passo passo. Fare clic su  per verificare le informazioni relative a una ricetta.

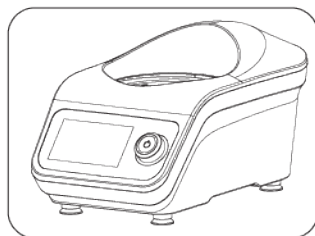
14. Una volta terminata la cottura, sul display comparirà l'interfaccia che indica la conclusione del processo. Fare clic su OK o premere la manopola per uscire.













15. Accessori che possono essere lavati in lavastoviglie.























16. Pulizia dell'unità principale.



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

ICONA	FUNZIONE
 <p>Manopola girevole</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Può essere usato per impostare temperatura, tempo e velocità. 2. Esercitare una breve pressione per mettere in pausa durante la cottura. Se premuto una seconda volta, la cottura verrà avviata nuovamente. 3. Tenere premuto per interrompere la cottura. 4. Premere la manopola per avviare l'unità dopo aver impostato tutti i parametri. 5. Tenere premuto per uscire in fase di impostazione. 6. Terminata la cottura, sul display comparirà la scritta "fine" ("end"). Premere la manopola per impostare la modalità standby.
	Funzione inversa: Intervallo di velocità: 1-3
	Velocità: Fare clic su  per passare dalla rotazione in senso orario a quella inversa Intervallo di velocità: 0-12
	Indica l'impostazione dei parametri del tempo (0-90') Mostra la durata dell'operazione (0-90')
	Icona ciotola: Indica che la ciotola è stata posizionata correttamente. In caso contrario, un indicatore di colore rosso segnalerà che la ciotola non è stata posizionata correttamente.
	Temperatura cibi/ingredienti dopo 37°, 40°, a intervalli di 5°
	Indica i parametri di impostazione della temperatura Intervallo di temperatura: 37°-120 °C Dopo 37°, 40 °C a intervalli di 5°
	Iniziare Mettere in pausa
	Impostazioni: Impostare o verificare le informazioni dell'unità tra cui: Wi-Fi, Versione di sistema, Lingua, Registro, ecc.


ICONA	FUNZIONE
	Icone pagina iniziale
 Knead	Tempo: 3 (Intervallo: 2-4) minuti Temperatura: 000 (Intervallo:000-37) °C Velocità: 1 (Intervallo: 1-2)
 Steam	Tempo: 20 (Intervallo: 1-60) minuti Intensità vapore: Elevata, media e bassa Il conto alla rovescia inizia dai 95 °C
 Slow cook	Tempo: 60 (Intervallo:10-90) minuti Temperatura: 100 (Intervallo:60-100) °C Velocità: 1 (Intervallo: 1-3)
 Boil	Temperatura: 100 (Intervallo:60-100) °C
 Food processor	Tempo: 30 (Intervallo:10-60) secondi Velocità: 4 (Intervallo: 4-7)
 Chop	Tempo: 10s (Intervallo:10s-4m) Velocità: 6 (Intervallo:1-12)
 Turbo	Tempo: 60 s Velocità: 12 Premere  o premere Premere la manopola e rilasciare per arrestare il processo
 Weigh	Max: 5 Kg 5 g interval
Tare	Tara
End	Termina la pesatura
	Gestione tipologia
 A-Z	A-Z
	Ricerca
 More	Include i preferiti e lo storico dati.
 X	Uscire
	Preferiti.
	Icona ingredienti
	Cottura
	Suggerimenti dello chef
	Verifica le informazioni sulle ricette tra cui

IMPOSTAZIONI







Impostazione del tempo

1. Intervallo di tempo: 0-90.
2. Fare clic su , fare clic su min o sec, scorrere o ruotare la manopola per impostare il tempo.

Impostazione della temperatura

1. Intervallo di temperatura: 37-120°C A intervalli di 5°.
2. Fare clic su , scorrere l'icona o ruotare la manopola per impostare la temperatura.

Impostazione della velocità

1. Intervallo di velocità: 0-12.
 2. : Fare clic su , scorrere l'icona o ruotare la manopola per impostare la velocità. Fare clic su , scorrere verso  con le impostazioni di velocità 1-3.
-  Velocità 1-3
 -  Velocità 1-4
 -  Velocità 1-12

Avvio, pausa e arresto







-  Iniziare
-  Mettere in pausa
-  Stop

Durante la modalità standby, le luci di colore bianco, verde e rosso lampeggiano. La luce rossa posta sotto la manopola si accende quando la temperatura supera i 60°, mentre la luce verde si attiva quando la temperatura è al di sotto dei 60° durante qualunque modalità di lavoro.

CONSIGLI D'USO

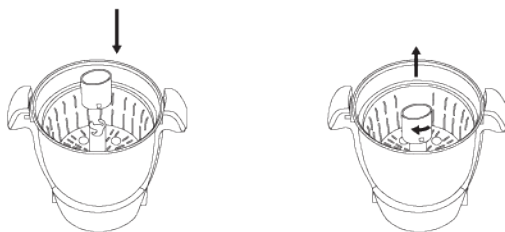
FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	LIMITE INGREDIENTI PER UNA SOLA COTTURA
Tritare la carne	Lama per tritare	Velocità 8 - 12	30 - 60 sec	600 g di manzo/suino privati di ossa/tendini
Tritagliaccio	Lama per tritare	Velocità 8 - 12	10 - 20 sec	600 g di cubetti di ghiaccio
Mescolatore	Lama per tritare	Velocità 12	1 min.	Capacità massima: 2300ml 800 g di carote 1200 g di acqua.
Tritare (Cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	Lama per tritare	Velocità 5	15 - 30 sec	500 g. 1 cipolla
Impastare	Lama per tritare	Velocità 1	2 min.	500g farina + 250g acqua + 20 g olio
Fette, pezzi (Carota, cetriolo, patata)	Dischi per tagliare a fette	Velocità 5 - 6	30 sec	500 g
Zuppa	Pala mescolatrice	Velocità 1	Scegliere la funzione zuppa o impostare autonomamente il tempo, la velocità e la temperatura giusti.	Capacità massima 2000 ml

DESCRIZIONE ACCESSORI

ELEMENTO FONDAMENTALE	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	TEMPERATURA °C
 Frustra	Montare l'albume	4	2-4 minuti	---
	Montare la panna	3	3-5 minuti	---
 Pala mescolatrice	Zuppa	1-2	1-90 minuti	100
	Altri ingredienti da riscaldare	1-2	In base alle necessità	In base alle necessità
 Lama	Tritare la carne	8-10	30-60 s	---
	Zucchero con tritagliaccio	8-10	10-20 s	--
	Mescolatore	10	1-2 minuti	---
	Tritare (cipolla, scalogno, sedano, ecc.)	5-7	15-60 s	---
	Piselli, semi di soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	10	2-3 minuti	---
	Impastare	1	3-5 minuti	---
 Cestello vapore	Riso, ecc.	---	20-30 minuti	110
 Disco affettatore/sminuzzatore	Fette	5-6	30-60 S	--
 Contenitore per cottura al vapore	Pesce	---	10-60 minuti	110-120

CURA E PULIZIA

1. Spegnerne sempre e staccare la spina prima della pulizia.
2. Estrarre il coperchio e l'utensile dalla ciotola prima della pulizia.
3. Unità di alimentazione. Passare un panno umido e poi asciugare. Non usare mai sostanze abrasive o immergere in acqua.
4. Nel caso in cui sul fondo del recipiente vi fossero dei segni di bruciato, porre dell'acido citrico o limone in acqua, riscaldare per 5-7 minuti e usare la soluzione per rimuovere i segni di bruciato con un panno.
5. Ciotola/pala mescolatrice/lama. Lavare ciascun componente e asciugare bene. In presenza di cibo attaccato o bruciature all'interno della ciotola, eliminarne la maggior quantità possibile usando una spatola. Riempire la ciotola con una soluzione di acqua calda e sapone e lasciare in ammollo. Eliminare ogni residuo ostinato usando una spazzola. Qualunque alterazione del colore della ciotola non influirà sulle sue prestazioni.
6. Come estrarre il cestello vapore. Posizionare il misurino nella scanalatura del cestello vapore e ruotare per fissarlo. Procedere poi a estrarlo.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, staccare il cavo dell'alimentazione.
- Usare uno strofinaccio asciutto per pulire l'unità principale. Non lavare con acqua né riporre in lavastoviglie.
- Coperchio, misurino, lama, pala mescolatrice, cestello vapore, vaporiera, ecc. Tutti gli accessori indicati nelle immagini di sopra possono essere lavati in lavastoviglie.
- Spazzole di metallo, di nylon, detergenti domestici, diluenti, prodotti per la pulizia in generale danneggiano la superficie strutturale del prodotto.
- Usare un panno morbido e asciutto per pulire il cavo elettrico.

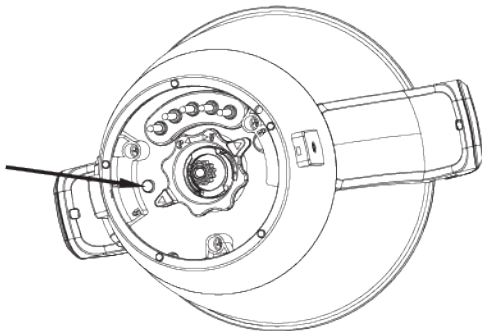
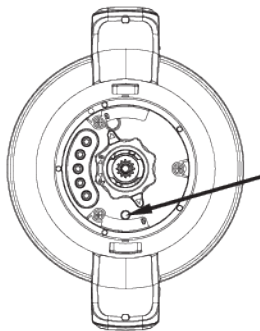
Nota: In caso di problemi con l'elettrodomestico impossibili da risolvere seguendo le indicazioni di cui sopra, si prega di chiamare il nostro servizio di assistenza.

RIPRISTINO DEL FUSIBILE

- Perché si spegne? Il fusibile fa spegnere l'apparecchio quando la base della recipiente si surriscalda. Si tratta di un problema serio che dovrebbe individuare la causa, in modo da non ripetersi di nuovo. Seguire attentamente le istruzioni riportate nella sezione "Limiti d'uso e raccomandazioni".
- Le possibili cause di surriscaldamento sono: l'uso della lama miscelatrice, il riscaldamento del recipiente a vuoto, o la cottura degli alimenti a temperature troppo elevate e per troppo tempo. Non lasciar bruciare il cibo all'interno del recipiente. Se il cibo inizia a bruciare, abbassare la temperatura di cottura e aggiungere un po' d'acqua o ingredienti grassi.
- Prima di reimpostare il fusibile, raffreddare il recipiente.
- Se ci sono ingredienti caldi all'interno del recipiente, svuotatelo in un altro contenitore perché dovrete finire la cottura più tardi. Aggiungere acqua fredda alla ciotola e lasciare riposare per circa 5-10 minuti. Non mettere il recipiente in frigorifero, è pericoloso (si forma umidità) e di conseguenza molto più lento il raffreddamento. Una volta che il recipiente si è raffreddato, svuotatelo.
- Per ripristinare il fusibile: Utilizzare una penna a sfera (se possibile, come prima scelta) o un cacciavite. Non utilizzare utensili affilati. Posizionare il recipiente a faccia in giù e premere il pulsante in silicone traslucido (fare riferimento al cerchio nella figura sottostante), utilizzando la punta della penna a sfera.
- Attenzione: quando si resetta il fusibile, questo scatta e si dovrebbe essere in grado di sentirlo:
 - In tal caso, è possibile continuare a utilizzare la penna. Accertarsi di utilizzare correttamente la pala miscelatrice e di seguire le raccomandazioni d'uso per garantire che le funzioni del prodotto siano in buone condizioni di funzionamento a lungo termine.
 - Se non si sente lo scatto del fusibile e se il recipiente non si riscalda dopo diversi tentativi, la causa del problema è diversa, quindi si prega di contattare il servizio clienti.



- Se il fusibile fa sì che il robot da cucina si spenga molto spesso, il recipiente o il fusibile potrebbe non essere in buone condizioni o potrebbe non essere utilizzato correttamente.
- Non è consentito manipolare il pulsante del fusibile in modo tale da non forzare l'apparecchio a spegnersi o a riavviare l'apparecchio. La manomissione può provocare scosse elettriche o incendi.



HERZLICH WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Küchenmaschine entschieden haben. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung aufmerksam durch, um die optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei sachgemäßer Anwendung das Risiko von Tod, Verletzung und Stromschlag. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Garantiekarte, dem Kaufbeleg und der Verpackung für spätere Verwendungszwecke an einem sicheren Ort auf. Übergeben Sie bitte diese Anleitung gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts. Befolgen Sie bitte bei der Benutzung eines Elektrogeräts stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Maßnahmen zur Unfallverhütung. Wir übernehmen keine Haftung, wenn Kunden diese Bestimmungen nicht einhalten.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden.

- Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich während des Betriebs bewegende Teile berühren.
- Halten Sie Körperteile, Schmuck und lose Kleidung von sich bewegenden Teilen und aufgesteckten Werkzeugen/Aufsätzen fern.
- Entfernen Sie vor dem Ausleeren des Schüsselinhalts stets die Klinge.
- Führen Sie weder die Hände noch Utensilien in die Schüssel ein, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
- Der in der Schüssel markierte Höchstfüllstand darf nicht überschritten werden.
- Netzteil, Kabel und Stecker dürfen nicht nass werden.
- Seien Sie vorsichtig beim Handhaben oder Berühren von Teilen des Geräts, wenn dieses im Garmodus verwendet wird, sowie nach dem Garen. Dies gilt besonders für die Schüssel, den Deckel und die Werkzeuge, die auch lange nach dem Abschalten des Geräts noch HEISS sind.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen und Tragen der Schüssel die Griffe. Tragen Sie beim Handhaben der heißen Schüssel und heißen Werkzeuge Kochhandschuhe.
- Der Schüsselboden ist noch lange nach dem Abschalten der Heizfunktion heiß. Seien Sie beim Handhaben der Schüssel vorsichtig und verwenden Sie eine Schutzunterlage, wenn Sie sie auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen.
- Seien Sie besonders beim Entfernen des Deckels oder der Abdeckung des Einfüllstutzens vorsichtig, da Dampf aus der Schüssel entweichen kann.
- Entfernen Sie den Deckel oder die Abdeckung des Einfüllstutzens nicht, wenn gerade Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie bei Verwendung der Zerkleinerungsfunktion stets die Abdeckung des Einfüllstutzens.
- Verwenden Sie ausschließlich die mit diesem Gerät mitgelieferte Schüssel und Werkzeuge. Verwenden Sie die Schüssel nie mit einer anderen Hitzequelle.
- Lassen Sie das Gerät nie mit leerer Schüssel im Garmodus laufen.
- Verwenden Sie nie den Mixerdeckel zum Betrieb der Küchenmaschine. Eine Überlastung des Verriegelungsmechanismus kann das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche und vom Rand der Arbeitsfläche entfernt benutzt wird. Stellen Sie es nicht unter Hängeschränke.
- Stellen Sie im Hinblick auf eine korrekte und sichere Verwendung vor dem Garen sicher, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.

ACHTUNG: Um Gefahren durch ein versehentliches Reset der Thermo­sicherung vorzubeugen, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

- Vergewissern Sie sich vor dem Essen stets, dass die Nahrungsmittel vollständig gekocht und siedend heiß sind.
- Die Speisen sollten bald nach dem Garen verzehrt oder rasch abgekühlt und schnellstens gekühlt werden.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Kabel nie so hängen, dass ein Kind danach greifen könnte.

Warnhinweis: Seien Sie vorsichtig beim Handhaben der scharfen Schneidklingen, beim Ausleeren der Schüssel und beim Reinigen.

- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, sowie vor dem Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch ein Spezialkabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Einsatz im Haushalt. Bei unsachgemäßer Verwendung oder Missachtung der vorliegenden Anleitung übernehmen wir keine Haftung.
- Die Höchstfüllmenge zum Mixen beträgt 2,3 l. Das Gesamtvolumen beträgt 3,5 L.
- Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer, da diese durch plötzliche Dampf­bildung aus dem Gerät heraus­spritzen kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen.
- Schütten Sie nichts auf den Anschlussstecker.
- Zerlegen Sie den Becherboden nicht (einschließlich der Griffverkleidung). Er ist nicht für die Wartung durch den Benutzer gedacht.
- Bei der Verwendung erhitzen sich Oberflächen leicht.
- Bitte lesen Sie zur Reinigung von Oberflächen in Berührung mit Nahrungsmitteln im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ nach.

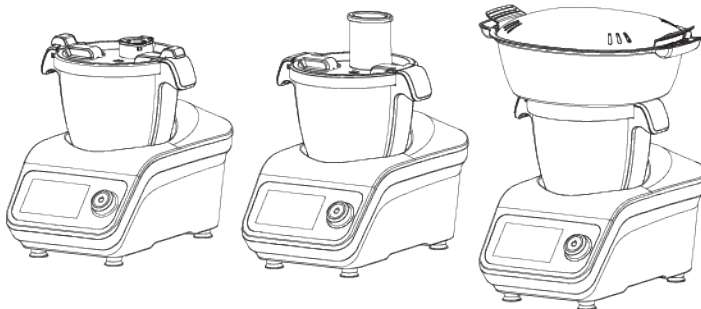
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es vom Sockel nehmen.

- Der Deckel „Küchenmaschine“ ist nur für die Verwendung mit Reibenscheiben geeignet, er ist nicht für andere Verwendungszwecke vorgesehen (Kochen, Schneebesen usw.). Er darf nur als Küchenmaschine verwendet werden und muss durch den Deckel ersetzt werden Main weiter kochen.

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

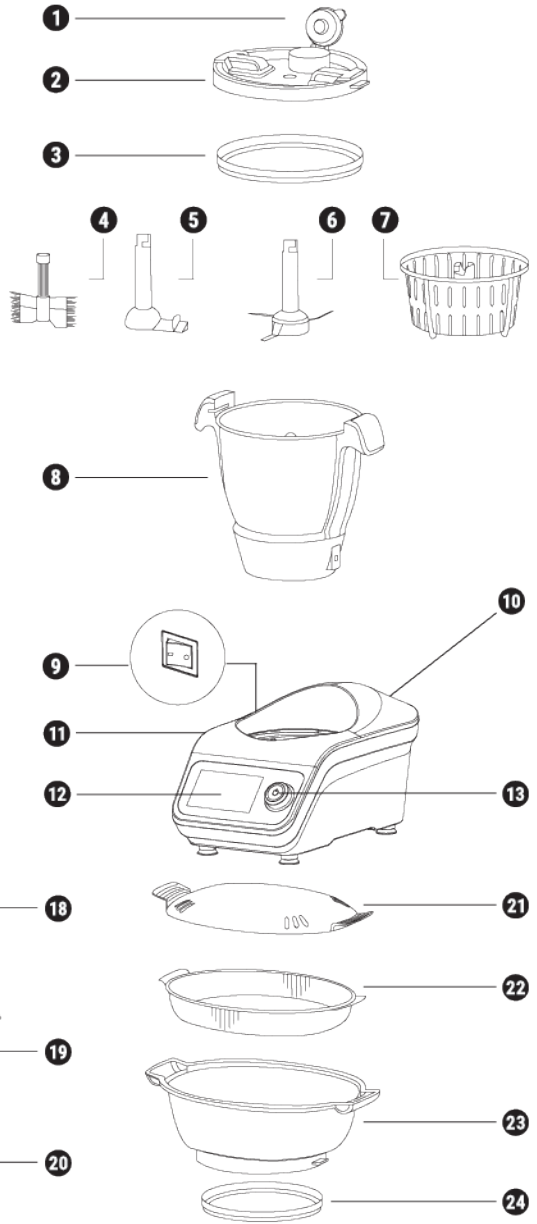
Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Geräteboden übereinstimmt.

WARNHINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



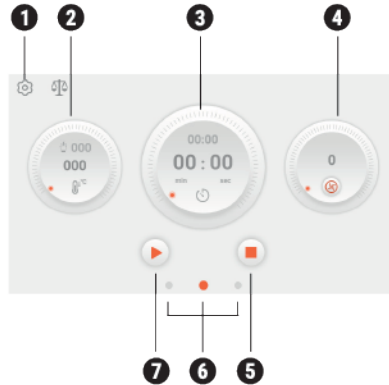
TEILELISTE

1. Abdeckung des Einfüllstutzens
2. Mixerabdeckung
3. Mixerdeckeldichtung
4. Schneebesens
5. Rührhaken
6. Klinge
7. Dampfkorb
8. Mixbecher
9. Hauptschalter
10. Netzkabel
11. Grundeinheit
12. Display
13. Knopf
14. Schieber
15. Abdeckung der Küchenmaschine
16. Deckeldichtung der Küchenmaschine
17. Schneid-/Raspelscheibe
18. Antriebswelle
19. Schaber
20. Messbecher
21. Dampfkorbdeckel
22. Dampfkorb, flach
23. Dampfkorb, tief
24. Dichtung des tiefen Dampfkorbs



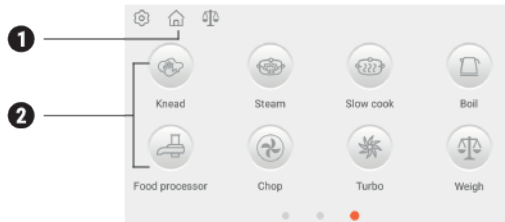
Display

1. Setup-Taste
2. Temperaturtaste
3. Timer-Taste
4. Geschwindigkeitstaste
5. Stoptaste
6. Umschaltung Benutzeroberfläche dZot
7. Start/Pause-Taste



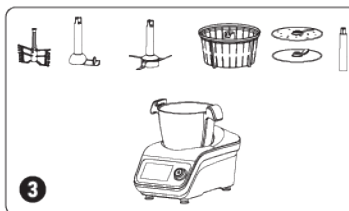
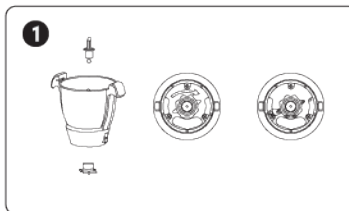
Automatikprogramme

1. Home-Taste
2. Funktionstaste

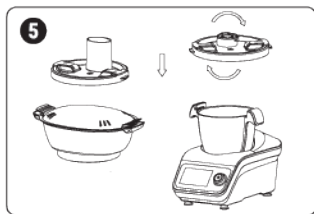






VOR GEBRAUCH ZUSAMMENBAUEN

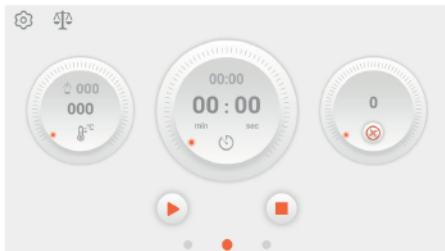
1. Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Becher ein.
2. Setzen Sie den Becher auf die Grundeinheit. Drücken Sie kräftig, bis er einrastet.
3. Wählen Sie das Zubehör für die unterschiedlichen Garzwecke aus.
4. Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Becher, falls Sie die Küchenmaschinenfunktion nutzen wollen. Befestigen Sie dann den Deckel der Küchenmaschine und fügen Sie die Zutaten direkt durch den Einfüllstutzen hinzu.




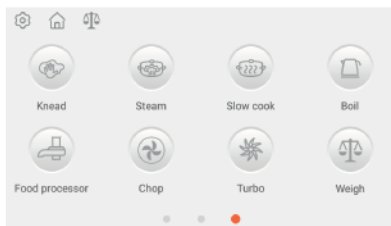
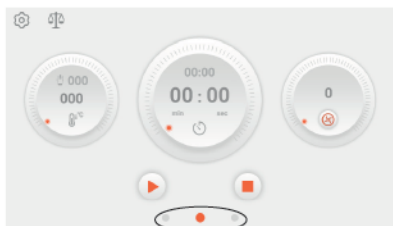
5. Befestigen Sie den Mixerdeckel, den Deckel der Küchenmaschine oder den Dampfaufsatz.








6. Stecken Sie das Netzkabel in die Grundeinheit. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Klicken Sie auf die Temp/Zeit/Geschwindigkeit-Symbole. Wischen Sie mit dem Finger oder drehen Sie den Knopf, um die Parameter einzustellen. Klicken Sie auf dem Zeitsymbol auf Minuten oder Sekunden, um die jeweiligen Parameter einzustellen. Klicken Sie auf , um zwischen der Richtung im Uhrzeigersinn und der Gegenrichtung umzuschalten.
8. Klicken Sie nach der Einstellung der Parameter auf  oder drücken Sie den Knopf, um das Gerät zu starten. Klicken Sie zum Unterbrechen (Pause) auf  oder drücken Sie zum Stoppen den Knopf oder klicken Sie auf  oder halten Sie den Knopf gedrückt.

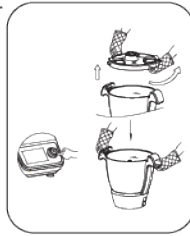


9. Wischen Sie nach rechts oder klicken Sie auf den rechten Punkt im roten Kreis, um die Benutzeroberfläche des Automatikprogramms aufzurufen. Klicken Sie auf  oder auf den mittleren Punkt im roten Kreis, um zur Homepage/DIY Benutzeroberfläche zu gelangen.

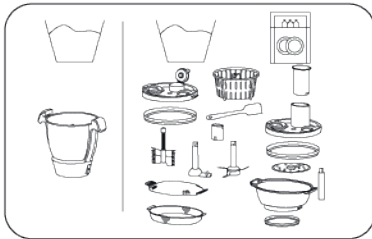


10. Klicken Sie auf die Symbole auf der Benutzeroberfläche der Automatikprogramme, um die entsprechende Arbeitsoberfläche aufzurufen. Stellen Sie die Parameter wie in Schritt 7-8 beschrieben ein. Klicken Sie auf , um das Programm zu verlassen
11. Wischen Sie nach links oder klicken Sie auf den linken Punkt im roten Kreis, um die Rezeptoberfläche aufzurufen. Klicken Sie auf  oder den mittleren Punkt im roten Kreis, um zur Homepage/DIY Benutzeroberfläche zu gelangen
12. Klicken Sie auf das Rezeptsymbol, um die spezifische Rezeptoberfläche aufzurufen. Klicken Sie auf Zutat/Garschritt/Tipps vom Chefkoch/Zubehör zur Verwendung bei der Zubereitung. Klicken Sie, um das Gerät zu starten. Klicken Sie auf , um die bevorzugten Rezepte aufzurufen.
13. Bei jedem Rezept sind Parameter voreingestellt. Passen Sie die Parameter wie in Schritt 7-8 beschrieben an. Klicken Sie auf , um Schritt zu Schritt zu starten. Klicken Sie auf , um die dazugehörigen Rezept-Infos abzurufen.

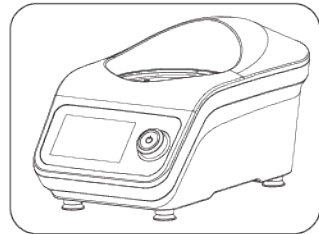
14. Am Ende der Garzeit wird auf dem Display die Endoberfläche angezeigt. Klicken Sie auf OK oder drücken Sie auf den Knopf, um das Programm zu verlassen.














15. Zubehör, das in der Spülmaschine gereinigt werden kann.























16. Reinigen Sie die Grundeinheit.



STEUERUNGSDISPLAY - ÜBERBLICK

SYMBOL	FUNKTION
 Drehknopf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kann zur Einstellung von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit verwendet werden. 2. Kurz drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Bei erneutem Drücken wird der Garvorgang fortgesetzt. 3. Gedrückt halten, um den Garvorgang abzubrechen. 4. Drücken Sie auf den Knopf nach Einstellung aller Parameter, um das Gerät zu starten. 5. Gedrückt halten, um die Einstellung abzubrechen. 6. Am Ende der Garzeit wird auf dem Display „End“ angezeigt. Drücken Sie auf den Knopf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
	Gegenrichtung: Geschwindigkeitsbereiche: 1-3
	Geschwindigkeit: Klicken Sie auf  , um zwischen der Richtung im Uhrzeigersinn und der Gegenrichtung umzuschalten Geschwindigkeitsbereich: 0-12
	Anzeige des eingestellten Zeitparameters (0-90 Minuten) Anzeige der Betriebszeit (0-90)
	Schüsselsymbol: Zeigt an, dass die Schüssel hingestellt wurde und leuchtet rot, um darauf hinzuweisen, dass die Schüssel nicht korrekt hingestellt wurde.
 000	Temperatur der Speisen/Zutaten nach 37 °C, 40 °C, in Schritten von 5 °C.
 000 °C °F	Anzeige des eingestellten Temperaturparameters Temperaturbereich: 37-120 °C Ab 37 °C, 40 °C in 5-Grad-Schritten
 	Start Pause
	Einstellungen: Einstellen oder Abrufen der Informationen der Küchenmaschine einschließlich: WLAN, Systemversion, Sprache, Register usw.


SYMBOL	FUNKTION
	Homepage-Symbole
 Knead	Zeit: 3 (Bereich: 2-4) Minuten Temperatur: 000 (Bereich : 000-37) °C Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-2)
 Steam	Zeit: 20 (Bereich: 1-60) Minuten Dampfleistung: Schnell, mittel und langsam Die Zeit beginnt bei 95 °C zu laufen
 Slow cook	Zeit: 60 (Bereich: 10-90) Minuten Temperatur: 100 (Bereich: 60-100) °C Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3)
 Boil	Temperatur: 100 (Bereich: 60-100) °C
 Food processor	Zeit: 30 (Bereich: 10-60) Sekunden Geschwindigkeit: 4 (Bereich: 4-7)
 Chop	Zeit: 10 Sek. (Bereich: 10 Sek. - 4 Min.) Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)
 Turbo	Zeit: 60 Sek. Geschwindigkeit: 12 Drücken Sie auf  oder drücken Sie auf den Knopf und lassen Sie ihn zum Stoppen los
 Weigh	Max.: 5 kg 5-g-Schritte
Tare	Leergewicht
End	Endabwiegung
	Sortierung
 A-Z	A-Z
	Suchen
 Mehr	Einschließlich bevorzugte Rezepte und Verlauf
 X	Programm verlassen
	Bevorzugte Rezepte
	Zutatensymbol
	Garschritt
	Tipps vom Chefkoch
	Enthaltene Rezeptinfos abrufen

EINSTELLUNG







Zeiteinstellung

1. Zeitspanne: 0-90.
2. Klicken Sie auf , klicken Sie auf Min. oder Sek., wischen Sie oder drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen.

Temperatureinstellung

1. Temperaturbereich: 37-120 °C in 5-Grad-Schritten.
2. Klicken Sie auf , wischen Sie über das Symbol oder drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.

Geschwindigkeitseinstellung

1. Geschwindigkeitsbereich: 0-12.
2. : Klicken Sie auf , wischen Sie über das Symbol oder drehen Sie den Knopf, um die Geschwindigkeit einzustellen. Klicken Sie auf , schalten Sie auf  um mit Geschwindigkeitseinstellung 1-3.
 -  Geschwindigkeit 1-3
 -  Geschwindigkeit 1-4
 -  Geschwindigkeit 1-12

Start, Pause und Stopp







-  Start
-  Pause
-  Stopp

Im Standby-Modus blinken weiße, grüne und rote Anzeigen. Die rote Anzeige unter dem Knopf leuchtet, wenn die Temperatur über 60 °C beträgt. Die grüne Anzeige leuchtet, wenn die Temperatur in jedem beliebigen Betriebsmodus unter 60 °C beträgt.

NUTZUNGSEMPFEHLUNGEN

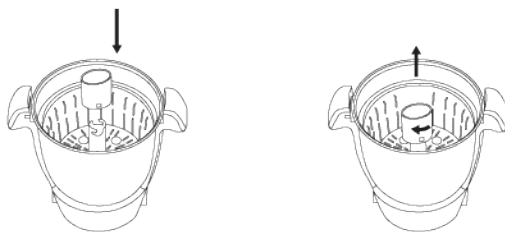
FUNKTION	ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	MAXIMALE ZUTATENMENGE BEI EINEM DURCHLAUF
Fleisch zerkleinern	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-12	30-60 Sekunden	600 g Rind-/Schweinefleisch ohne Knochen/Sehnen
Eis zerstoßen	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 8-12	10-20 Sekunden	600 g Eiswürfel
Mixer	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 12	1 Min.	Maximale Füllmenge: 2300 ml 800 g Karotten 1200 g Wasser.
Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie usw.)	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 5	15-30 Sekunden	500 g 1 Zwiebel.
Kneten	Zerkleinerungsklinge	Geschwindigkeit 1	2 Min.	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl
Schneiden, Raspeln (Karotten, Gurken, Kartoffeln)	Schneidscheiben	Geschwindigkeit 5-6	30 Sekunden	500 g
Suppe	Rührhaken	Geschwindigkeit 1	Wählen Sie die Suppenfunktion oder stellen Sie die richtige Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst ein.	Maximale Füllmenge 2000 ml

ZUBEHÖR - ÜBERSICHT

ZUBEHÖRTEIL	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT	TEMPERATUR °C
 Schneebesen	Eiweiß schlagen	4	2-4 Minuten	--
	Sahne schlagen	3	3-5 Minuten	--
 Rührhaken	Suppe	1-2	1-90 Minuten	100
	Andere Zutaten, die erhitzt werden sollen	1-2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
 Klinge	Fleisch zerkleinern	8-10	30-60 Sek.	--
	Eis/Zucker zerstoßen	8-10	10-20 Sek.	--
	Mixer	10	1-2 Minuten	--
	Zerkleinern (Zwiebeln, Schalotten, Sellerie etc.)	5-7	15-60 Sek.	--
	Bohnen, Sojabohnen, Walnüsse, Erdnüsse, Kaffeebohnen, Mandeln	10	2-3 Minuten	--
	Kneten	1	3-5 Minuten	--
 Dampfkorb	Reis usw.	--	20-30 Minuten	110
 Schneid-/Raspelscheibe	Scheiben	5-6	30-60 SEK.	--
 Dampfaufsatz	Fisch	--	10-60 Minuten	110-120

PFLEGE UND REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets ab und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie vor der Reinigung Deckel und Werkzeug.
- Netzteil. Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. In keinem Fall Scheuermittel benutzen oder in Wasser tauchen.
- Bei angebrannten Stellen am Boden des Mixerbechers können Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in Wasser auflösen, 5-7 Minuten lang erhitzen und die angebrannten Stellen mit einem Tuch beseitigen.
- Schüssel/Rührhaken/Klinge Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen. In der Schüssel haftende Essensreste oder angebrannte Stellen so weit wie möglich mit einem Schaber entfernen. Die Schüssel mit warmer Seifenlauge füllen und einweichen lassen. Hartnäckige Reste mit einer Spülbürste entfernen. Eventuelle Verfärbungen der Schüssel haben keinerlei Auswirkung auf die Leistung.
- Entnahme des Dampfkorb. Den Messbecher in den Dampfkorbsschlitz stecken und festdrehen. Dann herausnehmen.



REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen.
- Bitte verwenden Sie für die Reinigung der Grundeinheit ein trockenes Geschirrtuch. Waschen Sie sie nicht mit Wasser und stellen Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- Abdeckung, Messbecher, Klinge, Rührhaken, Dampfkorb, Dampfer etc. Alle oben abgebildeten Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Metallbürsten, Nylonbürsten, Haushaltsreiniger, Verdüner und Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche des Gerätegehäuses.
- Bitte verwenden Sie ein trockenes weiches Tuch für die Reinigung des Netzkabels.

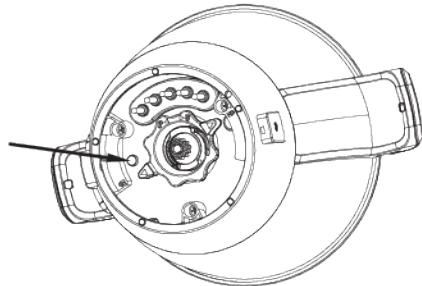
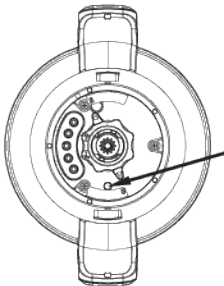
Hinweis: Bei Problemen mit Ihren Geräten, die mit den obigen Hinweisen nicht gelöst werden können, rufen Sie bitte unsere HelpLine an.

RESET-SICHERUNG

- Warum schaltet es sich aus? Die Sicherung bewirkt, dass das Gerät abschaltet, wenn der Boden der Schüssel überhitzt ist. Dieses Problem ist ernst und sollte die Ursache identifizieren, damit es nicht wieder auftritt. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen im Abschnitt «Nutzungsbeschränkungen und -empfehlungen».
- Mögliche Ursachen für eine Überhitzung sind: Verwendung der Mischschaufel, Erwärmung der Schüssel im leeren Zustand oder Kochen von Speisen bei zu hoher Temperatur und zu lange. Lassen Sie keine Lebensmittel in der Schüssel verbrennen. Wenn Ihre Speisen zu verbrennen beginnen, senken Sie die Kochtemperatur und geben Sie etwas Wasser oder fettige Zutaten hinzu.
- Bevor Sie die Sicherung zurücksetzen, kühlen Sie die Schüssel ab.
- Wenn sich heiße Zutaten in der Schüssel befinden, leeren Sie sie in einen anderen Behälter, da Sie sie später fertig kochen müssen. Geben Sie kaltes Wasser in die Schüssel und lassen Sie sie ca. 5 bis 10 Minuten stehen. Die Schüssel nicht in den Kühlschrank stellen, sie ist gefährlich (Feuchtigkeitsbildung). Sobald die Schüssel abgekühlt ist, leeren Sie sie.
- Zurücksetzen der Sicherung: Verwenden Sie einen Kugelschreiber (wenn möglich, erste Wahl) oder einen Schraubendreher. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge. Legen Sie die Schale mit der Vorderseite nach unten und drücken Sie die durchsichtige Silikon-Taste (siehe Kreis in der Abbildung unten) mit der Spitze des Kugelschreibers.
- Vorsicht: Wenn Sie die Sicherung zurücksetzen, klickt sie und Sie sollten sie hören können:
 - Wenn ja, können Sie den Stift weiterhin verwenden. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Rührwerk richtig verwenden und die Gebrauchsanweisungen befolgen, um sicherzustellen, dass die Funktionen des Produkts langfristig einwandfrei funktionieren.
 - Wenn Sie das Klicken der Sicherung nicht hören und wenn sich die Schüssel nach mehreren Versuchen nicht erwärmt, ist die Ursache des Problems anders, also wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



- Wenn die Sicherung dazu führt, dass sich Ihr Küchenroboter sehr oft ausschaltet, ist die Schüssel oder Sicherung möglicherweise nicht in gutem Zustand, oder Sie verwenden die Schüssel nicht richtig.
- Es ist nicht gestattet, den Sicherungsknopf so zu betätigen, dass er das Gerät nicht zum Ausschalten zwingt oder zum Neustart zwingt. Manipulationen können zu Stromschlag oder Feuer führen.



WELKOM

Hartelijk dank voor het kiezen van onze keukenrobot. Lees deze instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

De veiligheidsmaatregelen in dit document verminderen het risico op elektrische schokken, letsel en zelfs de dood indien strikt gerespecteerd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de naar behoren ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen en ongevallenpreventievoorschriften bij het gebruik van een elektrisch apparaat. We wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit de schending van deze instructies door de klant.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten de volgende veiligheidsmaatregelen te allen tijde in acht worden genomen:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of bewegende delen aanraakt terwijl het apparaat in gebruik is.
- Houd ledematen, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende delen en gemonteerde gebruiksvoorwerpen / accessoires.
- Verwijder altijd het mes voordat u de inhoud van de container schenkt.
- Houd handen en keukengerei uit de container terwijl het apparaat is aangesloten op de voeding.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Neem het om te controleren of te repareren.
- Overschrijd het maximale vulteken aan de binnenkant van de container niet.
- Laat de elektrische eenheid, kabel of stekker niet nat worden.
- Wees voorzichtig bij het aanraken of hanteren van enig onderdeel van het apparaat wanneer het in de kookmodus is of na het koken, vooral de container, het deksel en het keukengerei, omdat deze lang heet kunnen blijven nadat het apparaat is hebben uitgeschakeld.
- Gebruik de handgrepen om de container te verwijderen en te vervoeren. Gebruik ovenwanten om de houder en het keukengerei te hanteren als deze heet zijn.
- De bodem van de container blijft nog lang heet nadat de warmtebron is uitgeschakeld. Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en gebruik een placemat als u de container op warmtegevoelige oppervlakken plaatst.
- Wees voorzichtig met de stoom die uit de container komt, vooral wanneer u het deksel of de vuldop verwijdert.
- Verwijder de dop of de vuldop niet terwijl de vloeistof kookt.
- Sluit altijd de vuldop wanneer u de hakfunctie gebruikt.
- Gebruik alleen de container en het keukengerei dat bij dit apparaat is geleverd. Gebruik de container nooit met een andere warmtebron.
- Start het apparaat nooit in de kookmodus met de lege container.
- Gebruik het deksel van de blender niet om de keukenrobot te bedienen. Het apparaat wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken als het vergrendelingsmechanisme wordt blootgesteld aan overmatige kracht.
- Wanneer u dit apparaat gebruikt, zorg er dan voor dat het op een vlakke ondergrond staat en weg van de rand. Plaats het apparaat niet onder hangende kasten.
- Zorg voor een veilige en correcte werking dat de bodem van de kom en de temperatuursensoren schoon en droog zijn voordat u begint met koken.

LET OP: Om het gevaar van een onvrijwillige reset van de thermische zekering te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten via een extern apparaat, zoals een timer of een circuit dat is aangesloten en ontkoppeld volgens het gebruik.

- Zorg er altijd voor dat voedsel goed gekookt en erg heet is voordat je het eet.
- Voedsel moet kort na het koken worden geconsumeerd of snel worden afgekoeld en vervolgens zo snel mogelijk worden gekoeld.
- Misbruik van uw apparaat kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale handicaps, evenals door mensen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot hun veilige gebruik en de mogelijke bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer nooit hangen op een plek waar kinderen erbij kunnen.

waarschuwing: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen, het legen van de container en tijdens het reinigen.

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en vóór montage, demontage en reiniging.
- Als de stroomkabel beschadigd is, vervang deze dan door een speciale kabel die verkrijgbaar is via de fabrikant of zijn officiële service om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde huishoudelijke gebruik. We wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of het niet naleven van deze instructies.
- De maximale capaciteit voor mengsels is 2,3 liter. De totale inhoud is 3,5 liter.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenrobot of blender giet, omdat deze uit het apparaat kan worden verdreven door het plotseling ontsnappen van stoom.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de geboden ondersteuning.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Voorkom morsen op de connector.
- Demonteer de voet van de beker (inclusief de behuizing met handgreep) niet, het is niet aan de gebruiker om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Raadpleeg de paragraaf "Verzorging en reiniging" om oppervlakken te reinigen die in contact komen met voedsel.

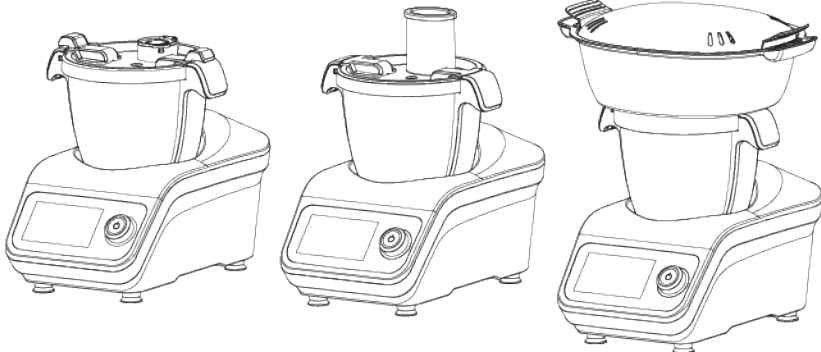
LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de standaard verwijdert.

- Het deksel van de "keukenmachine" is alleen geschikt voor gebruik met raspschijven, het is niet ontworpen voor enig ander gebruik (koken, kloppen, enz.) Het mag alleen als keukenmachine worden gebruikt en moet worden vervangen door Hoofddeksel om door te gaan met koken.

Voordat u het apparaat aansluit

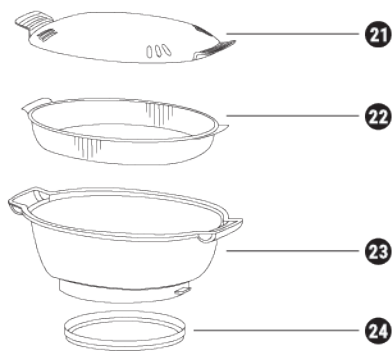
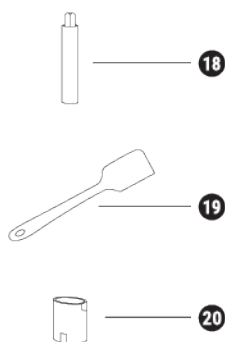
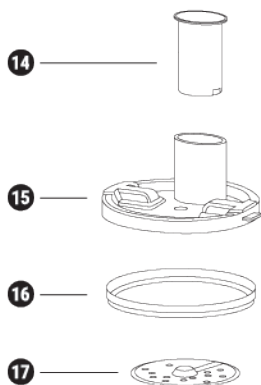
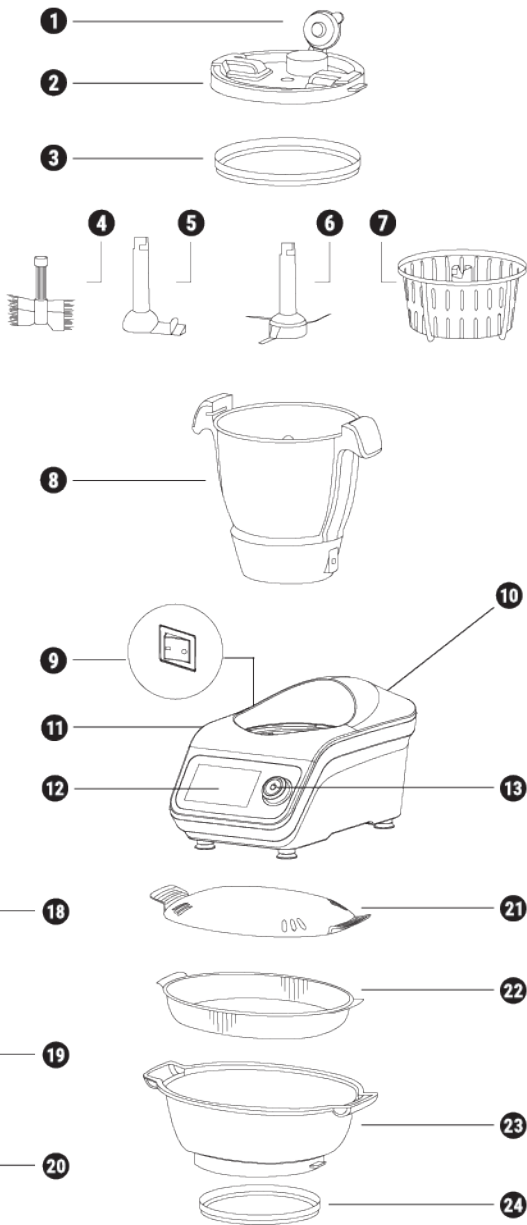
Controleer of uw voeding overeenkomt met die aangegeven op de onderkant van uw apparaat.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN.



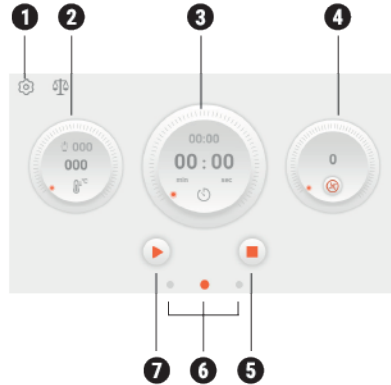
ONDERDELENLIJST

1. Tankdop
2. Blender deksel
3. Pakking blenderdeksel
4. vliegenmepper
5. Paddle remover
6. mes
7. Stoommandje
8. Blender werper
9. Hoofdschakelaar
10. Stroomkabel
11. Hoofdbasis
12. Scherm weergeven
13. commando
14. pusher
15. Deksel keukenmachine
16. Pakking van het deksel van de keukenrobot
17. Rasp / snij schijf
18. As voor rasp / snijschijf
19. lepelaar
20. Maatbeker
21. Deksel van de stoommand
22. Stoommandlade
23. Stoommandje, diep
24. Pakking met diepe stoommand



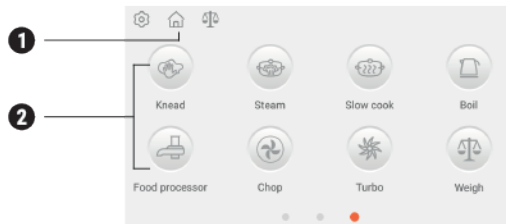
Scherm weergeven

1. Configuratieknop
2. Temperatuur knop
3. Timer knop
4. Snelheid knop
5. Stop knop
6. Interface verandering
7. Start / pauze-knop



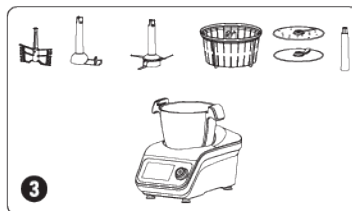
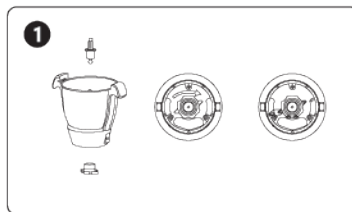
Automatische programma's

1. Start knop
2. Functieknop

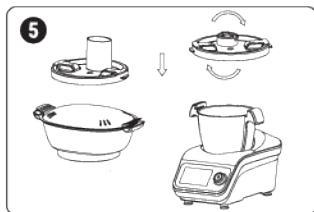


VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

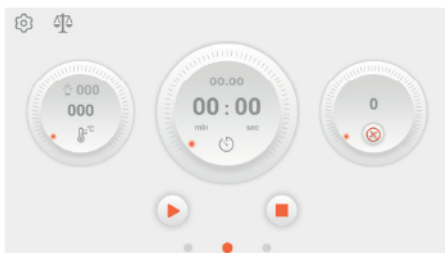
1. Plaats de aandrijfvas correct bevestigd aan de pot.
2. Plaats de pot in de hoofdunit. Druk stevig om het vast te zetten.
3. Selecteer de verschillende accessoires voor de verschillende kookfuncties.
4. Doe de ingrediënten of water in de pot. Als u de functie van de keukenrobot nodig hebt, moet u het deksel van de keukenrobot bevestigen en de ingrediënten rechtstreeks via de voedseldispenser invoeren.



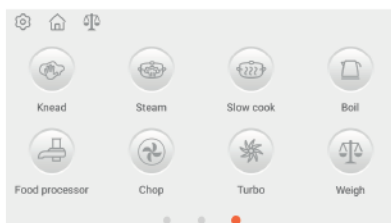
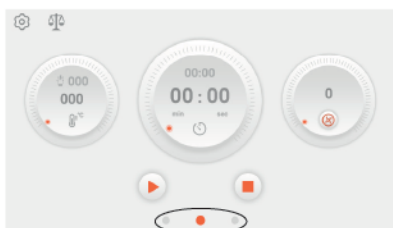
5. Bevestig het deksel van de blender, het deksel van de keukenrobot of de stomer.



6. Sluit de stroomkabel aan op de hoofdbasis. Schakel het apparaat in.
 7. Klik op de afbeeldingen voor temperatuur / tijd / snelheid. Gebruik uw vinger om te schuiven of de knop te draaien en de parameters aan te passen. Klik op de afbeelding van de min (minuten) of sec (seconden) tijd om de bijbehorende parameters in te stellen. Klik op om te schakelen tussen met de klok mee en tegen de klok in.
 8. Nadat u de parameters hebt aangepast, klikt u op of druk op de knop om te starten. Klik op of druk op de knop om het apparaat te pauzeren of klik op of druk enkele seconden op de knop om het apparaat te stoppen.



9. Veeg naar rechts of klik op het punt rechts van de rode cirkel om toegang te krijgen tot de automatische programma-interface. Klik op of op het punt in het midden van de rode cirkel om naar de startpagina / doe-het-zelfinterface te gaan.

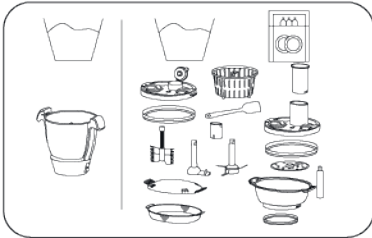


10. Klik op de afbeeldingen van de automatische programma-interface om de bijbehorende bedieningsinterface te openen. Pas de parameters aan zoals aangegeven in stappen 7-8. Klik op om te vertrekken.
 11. Veeg naar links of klik op het punt links van de rode cirkel om de receptinterface te openen. Klik op of op het punt in het midden van de rode cirkel om naar de startpagina / doe-het-zelfinterface te gaan.
 12. Klik op de afbeelding van het recept om de interface van een specifiek recept te openen. Klik op Ingrediënt / Verwerkingsstap / Aanbevelingen voor chefs / Accessoires voor hulp bij het koken. Klik om te beginnen. Klik op Om je favoriete verzameling te bekijken.
 13. Elk recept heeft vooraf ingestelde parameters. Pas de parameters aan zoals aangegeven in stap 7-8. Klik op Om stap voor stap te beginnen. Klik op om de informatie over het recept te zien.

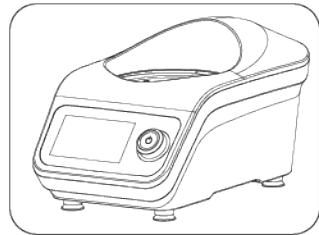
14. Als u klaar bent met koken, toont het display de voltooiingsinterface. Klik op OK of druk op de knop om af te sluiten.













15. Accessoires die in de vaatwasser kunnen worden geplaatst.






















16. Reinig het hoofdapparaat.




OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL

ICON	FUNCTIE
 Roterende knop	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het kan worden gebruikt om de temperatuur, tijd en snelheid aan te passen. 2. Druk kort op de knop om het apparaat tijdens het koken te pauzeren. Het zal doorgaan met koken wanneer de knop opnieuw wordt ingedrukt. 3. Druk enkele seconden op de knop om het apparaat te stoppen. 4. Druk op de knop om te starten nadat u alle parameters hebt ingesteld. 5. Druk een paar seconden op de knop om af te sluiten tijdens de installatie. 6. Als u klaar bent met koken, verschijnt op het display «Einde». Druk op de knop en het apparaat gaat naar de stand-bymodus.
	Tegenovergestelde zin: Snelheidsintervallen: 1-3.
	snelheid: Klik op  om te schakelen tussen met de klok mee en tegen de klok in. Snelheidsbereik: 0-12.
	Weergave van de ingestelde tijdparameter (0-90 s). Bedrijfsduurweergave (0-90).
	Afbeelding van een schaal: geeft aan dat de schaal op zijn plaats is geplaatst of in rood wordt weergegeven om eraan te herinneren dat de schaal niet correct is geplaatst.
 000	Voedsel- / ingrediënttemperatuur na 37 ° C, 40 ° C, met tussenpozen van 5 ° C.
 000 °C °F	Weergave van de ingestelde temperatuurparameter. Temperatuurbereik: 37-120 ° C Na 37 ° C, 40 ° C met tussenpozen van 5 ° C.
	Start. Pauze.
	Configuratie: configureer of bekijk de informatie van de keukenrobot, inclusief: Wi-Fi-sigitaal, systeemversie, taal, registratie, etc.


ICON	FUNCTIE
	Startpaginabeelden.
 Knead	tijd: 3 (interval: 2-4) minuten temperatuur: 000 (interval: 000-37) ° C snelheid: 1 (interval: 1-2)
 stoom	tijd: 20 (interval: 1-60) minuten Stoomstroom: snel, gemiddeld en langzaam Het aftellen begint vanaf 95 ° C
 Langzaam koken	tijd: 60 (interval: 10-90) minuten temperatuur: 100 (interval: 60-100) ° C snelheid: 1 (interval: 1-3)
 koken	temperatuur: 100 (interval: 60-100) ° C
 Keukenmachine	tijd: 30 (interval: 10-60) seconden snelheid: 4 (interval: 4-7)
 Chop	tijd: 10 s (interval: 10 s-4 m) snelheid: 6 (interval: 1-12)
 Turbo	tijd: 60 s snelheid: 12 pers  of druk op de knop en laat hem los om het apparaat te stoppen
 wegen	Max. 5 kg 5 g interval
TARE	gewicht
einde	Gewicht aan de uiteinden
	order
 A-Z	AZ
	zoeken
 meer	Verzameling favorieten en geschiedenis inbegrepen.
 X	afrit
	Favorieten collectie.
	Afbeelding van de ingrediënten
	Verwerkingsstap
	Aanbevelingen van de chef
	Zie de meegeleverde receptinformatie

AANPASSINGEN







Tijd instelling

1. Tijdbereik: 0-90 minuten.
2. Klik op . Klik op min (minuten) of sec (seconden) en schuif de afbeelding of draai aan de knop om de tijd in te stellen.

Temperatuur instelling

1. Temperatuurbereik: 37 bij 120 ° C met een bereik van 5 ° C
2. Klik op  schuif de afbeelding of draai aan de knop om de temperatuur in te stellen.

Snelheid aanpassing

1. Snelheidsbereik: 0-12.
2. Klik op  schuif de afbeelding of draai aan de knop om de snelheid in te stellen. Klik op , schakel over naar  en zet de snelheid op 1-3.
 -  1-3 snelheid
 -  1-4 snelheid
 -  1-12 snelheid

Start, pauzeer en stop







-  begin
-  pauze
-  stop

In de standby-modus knipperen de witte, groene en rode lampjes. Het rode lampje onder de knop gaat branden wanneer de temperatuur hoger is dan 60 ° C en het groene lampje wanneer de temperatuur lager is dan 60 ° C in elke bedrijfsmodus.

AANBEVOLEN GEBRUIK

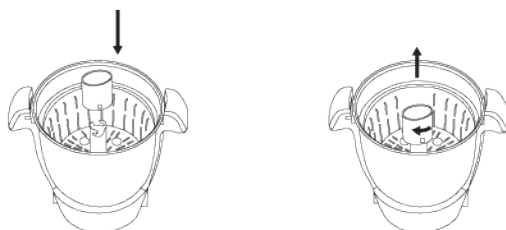
FUNCTIE	ACCESSOIRES	SPEED	TIME	MAXIMAAL BEDRAG VAN INGREDIËNTEN
Hak vlees fijn	Hakmes	8-12 snelheid	30-60 seconden	600 g kalfsvlees / varkensvlees zonder pezen / pezen
Hak ijs	Hakmes	8-12 snelheid	10-20 seconden	600 g ijsblokjes
drijver	Hakmes	Snelheid 12	1 min	Maximale capaciteit 2300 ml 800 g wortelen, 1200 g water.
chop (Ui, sjalot, selderij, enz.)	Hakmes	Snelheid 5	15-30 seconden	500 g, 1 ui.
kneden	Hakmes	Snelheid 1	2 min	500 g bloem + 250 g water + 20 g olie
Snijd, rasp (Wortel, komkommer, aardappel)	Snijd in plakjes	5-6 snelheid	30 seconden	500 g
soep	Paddle remover	Snelheid 1	Selecteer soepfunctie. Je kunt ook zelf de tijd, snelheid en temperatuur aanpassen.	Maximale capaciteit: 2000 ml

ACCESSOIRES OVERZICHT

DEEL	FUNCTIE	SPEED	TIME	TEMPERATUUR (° C)
 vliegenmepper	Klop blanken	4	2 tot 4 minuten	--
	Klop room	3	3 tot 5 minuten	--
 Paddle remover	soep	1 tot 2	1 tot 90 minuten	100
	Andere ingrediënten die warmte nodig hebben	1 tot 2	Volgens behoefte	Zoals nodig
 mes	Hak vlees fijn	8 tot 10	30 tot 60 s	--
	Hak ijs	8 tot 10	10 tot 20 s	-
	drijver	10	1 tot 2 minuten	--
	Hak (ui, sjalot, selderij, etc.)	5 tot 7	15 tot 60 s	--
	Bonen, soja, noten, pinda's, koffiebonen, amandelen	10	2 tot 3 minuten	--
	kneden	1	3 tot 5 minuten	--
 Stoommandje	Rijst, etc.	--	20 tot 30 minuten	110
 Rasp / snij schijf	gesneden	5, 6	30 naar 60 S	-
 vaporera	vis	--	10 tot 60 minuten	110 tot 120

VERZORGING EN REINIGING

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder het deksel en het bestek uit de container voordat u gaat reinigen.
- Elektrische eenheid. Veeg het af met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel het apparaat niet onder in water.
- Als er brandplekken op de bodem van de blenderkan ontstaan, doe dan wat citroenzuur of citroen in water, verwarm gedurende 5 tot 7 minuten en gebruik het product om de vlekken met een doek te verwijderen.
- Kom / mesverwijderaar / mes Was de onderdelen en droog ze volledig af. Als er voedsel of brandwonden in de container achterblijven, verwijder ze dan zo snel mogelijk met een spatel. Vul de kom met zeepwater en laat het weken. Verwijder ingebedde resten met een schoonmaakborstel. De verkleuring van de container heeft geen invloed op de prestaties.
- Hoe de stoommand te verwijderen. Plaats de maatbeker in de groef van de stoommand en draai deze om hem te fixeren. Verwijder het vervolgens.



REINIGING EN ONDERHOUD

- Koppel het netsnoer los voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vaatdoek om de hoofdeenheid schoon te maken. Was ze niet met water of in de vaatwasser.
- Deksel, maatbeker, mes, mengstaaf, stoommand, verdamper, etc. Alle accessoires op de afbeelding kunnen in de vaatwasser worden gewassen.
- Borstels van metaal of nylon, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen en schoonmaakproducten beschadigen het oppervlak van de productstructuur.
- Gebruik een zachte, droge doek om het netsnoer te reinigen.

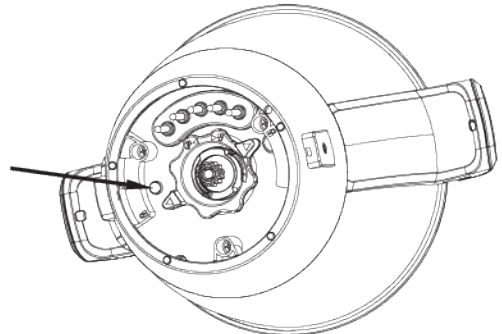
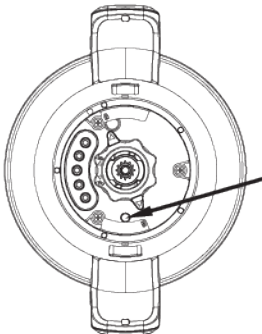
Let op: Als er een probleem is met uw apparaat dat u niet kunt oplossen, belt u onze hulplijn.

ZEKERING RESETTEN

- Waarom gaat het uit? De zekering zorgt ervoor dat het apparaat wordt uitgeschakeld wanneer de basis van de kom oververhit raakt. Dit probleem is ernstig en zou de oorzaak moeten identificeren zodat het niet meer gebeurt. Volg de instructies in het gedeelte "Beperkingen van gebruik en aanbevelingen" zorgvuldig op.
- Mogelijke oorzaken voor oververhitting zijn: gebruik het mengblad, kalender de kom terwijl deze leeg is, of kook voedsel op een te hoge en te lange temperatuur. Laat voedsel niet in de kom branden. Als het voedsel begint te branden, verlaag dan de kooktemperatuur en voeg wat water of vette ingrediënten toe.
- Koel de kom af voordat u de zekering opnieuw start.
- Als er hete ingrediënten in de kom zitten, giet u deze in een andere kom, want u moet later klaar zijn met koken. Voeg koud water toe aan de kom en laat het ongeveer 5 tot 10 minuten staan. Plaats de kom niet in de koelkast, deze is gevaarlijk (vormt zich vocht) en veel langzamer. Zodra de kom is afgekoeld, maakt u deze leeg.
- De zekering resetten: Gebruik een pen (indien mogelijk, als eerste optie) of een schroevendraaier. Gebruik geen scherp of scherp gereedschap. Plaats de kom ondersteboven en druk op de doorzichtige siliconenknop (ga naar de cirkel aangegeven in de volgende afbeelding), met de punt van de pen.
- Wees voorzichtig: Wanneer u de zekering opnieuw instelt, klikt deze en hoort u deze te horen:
 - Zo ja, dan kunt u de kom blijven gebruiken. Zorg ervoor dat u het mengblad op de juiste manier gebruikt en dat u de gebruiksaanwijzingen opvolgt om de goede werking van het product op de lange termijn te waarborgen.
 - Als u de klik van de zekering niet hoort en de kom niet opwarmt nadat u het meerdere keren hebt geprobeerd, is de oorzaak van het probleem een andere, dus moet u contact opnemen met de klantenservice.



- Als de zekering ervoor zorgt dat de keukenrobot vaak wordt uitgeschakeld, is de kom of lont mogelijk niet in goede staat of gebruikt u de kom mogelijk niet goed.
- Het is niet toegestaan om de zekeringknop te manipuleren, zodat deze het apparaat niet dwingt uit te schakelen of de reset te forceren. In geval van manipulatie kunnen elektrische schokken of branden optreden.



WITAMY

Dziękujemy bardzo za wybór naszego robota kuchennego. Przed użyciem urządzenia i w celu zapewnienia prawidłowego użytkowania przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.

Środki ostrożności zawarte w tym dokumencie zmniejszają ryzyko porażenia prądem, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z należycie wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z naruszenia niniejszych instrukcji przez klienta.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed zmianą akcesoriów lub dotknięciem ruchomych części podczas używania urządzenia.
- Trzymaj kończyny, biżuterię i luźne ubrania z dala od ruchomych części i zamontowanych naczyń / akcesoriów.
- Zawsze usuwaj ostrze przed nalaniem zawartości pojemnika.
- Trzymaj ręce i przybory z dala od pojemnika, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Weź to do sprawdzenia lub naprawy.
- Nie przekraczaj znaku maksymalnego napełnienia wewnątrz pojemnika.
- Nie dopuść do zamoczenia zespołu elektrycznego, kabla lub wtyczki.
- Zachowaj ostrożność, dotykając lub dotykając jakiegokolwiek części urządzenia, gdy jest ono w trybie gotowania lub po gotowaniu, szczególnie pojemnika, pokrywy i przyborów kuchennych, ponieważ mogą pozostawać GORĄCE przez długi czas po wyłączeniu się.
- Za pomocą uchwytów wyjmij i transportuj pojemnik. Używaj rękawic kuchennych do przenoszenia pojemnika i naczyń, gdy są gorące.
- Dno pojemnika pozostanie gorące przez długi czas po wyłączeniu źródła ciepła. Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia i użyj podkładki, jeśli umieścisz pojemnik na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Uważaj na parę, która wydobywa się z pojemnika, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub korka wlewu.
- Nie zdejmuj korka ani korka wlewu podczas wrzenia cieczy.
- Zawsze używaj korka wlewu podczas korzystania z funkcji rozdrabniania.
- Używaj tylko pojemnika i przyborów kuchennych dostarczonych z tym urządzeniem. Nigdy nie używaj pojemnika z innym źródłem ciepła.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia w trybie gotowania z pustym pojemnikiem.
- Nie używaj pokrywy miksera do obsługi robota kuchennego. Urządzenie zostanie uszkodzone i może spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie poddany nadmiernej sile.
- Korzystając z urządzenia, upewnij się, że zostało ustawione na poziomej powierzchni i z dala od krawędzi. Nie umieszczaj urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie, upewnij się, że podstawa pojemnika i czujniki temperatury są czyste i suche przed rozpoczęciem gotowania.
- **UWAGA:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa niezamierzonego zresetowania bezpiecznika termicznego, urządzenia tego nie wolno podłączać przez urządzenie zewnętrzne, takie jak zegar lub obwód, który jest podłączony i odłączany zgodnie z przeznaczeniem.
- Zawsze upewnij się, że żywność jest dobrze ugotowana i bardzo gorąca przed zjedzeniem.

- Żywność należy spożyć krótko po zakończeniu gotowania lub pozostawić do szybkiego ostygnięcia, a następnie schłodzić jak najszybciej.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia.
- To urządzenie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznego użytkowania i rozumieją potencjalne związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie pozostawiaj przewodu wiszącego w miejscu, w którym dzieci mogą do niego dotrzeć.

Ostrzeżenie: Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia.

- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, wymień go na specjalny kabel dostępny u producenta lub w jego oficjalnym serwisie, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem do użytku domowego. Odrzucamy wszelką odpowiedzialność wynikającą z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Maksymalna pojemność mieszanin wynosi 2,3 litra. Całkowita pojemność wynosi 3,5 litra.
- Zachowaj ostrożność, jeśli wlejesz gorący płyn do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wydany z urządzenia z powodu nagłego uwolnienia pary.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie z zapewnioną obsługą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.
- Unikaj rozlania złącza.
- Nie demontuj podstawy zlewki (w tym obudowy z uchwytem), wykonywanie prac konserwacyjnych nie należy do użytkownika.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Aby wyczyścić powierzchnie mające kontakt z żywnością, zapoznaj się z akapitem „Pielęgnacja i czyszczenie”.

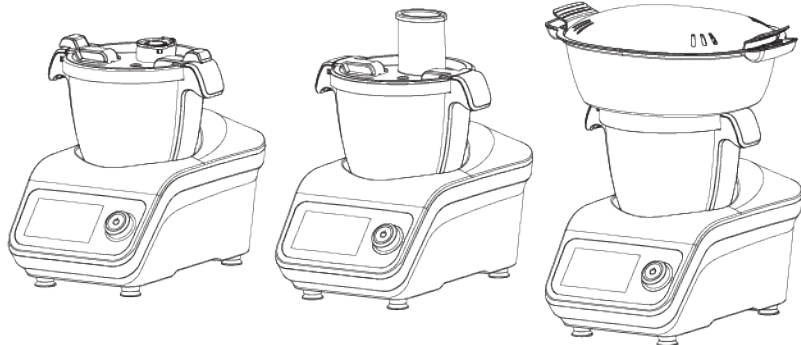
UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem go ze stojaka.

- Pokrywa „Robot kuchenny” nadaje się tylko do użycia z większymi tarczami, nie jest przeznaczona do żadnego innego zastosowania (gotowanie, ubijanie itp.). Powinna być używana tylko jako robot kuchenny i należy ją wymienić na Główną pokrywa, aby kontynuować gotowanie.

Przed podłączeniem urządzenia

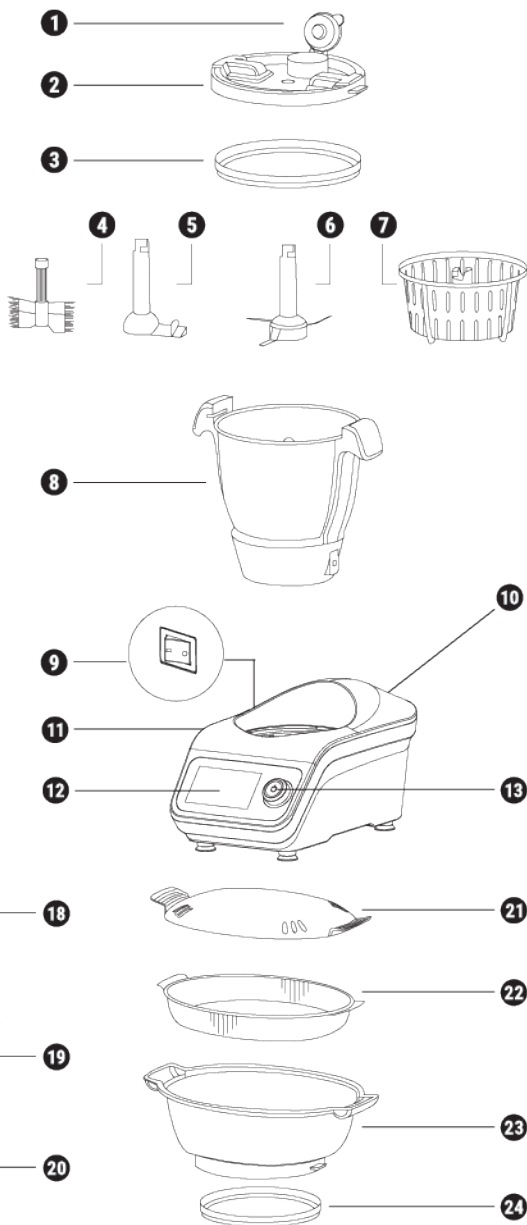
Sprawdź, czy zasilacz odpowiada wskazanemu na spodzie urządzenia.

Ostrzeżenie: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.



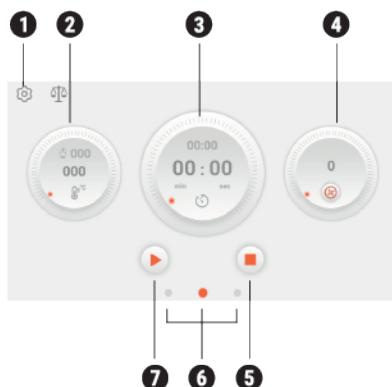
LISTA CZĘŚCI

1. Korek wlewu
2. Pokrywa miksera
3. Uszczelka pokrywy blendera
4. Trzepaczka
5. Zmywacz łopatek
6. Ostrze
7. Kosz parowy
8. Dzban miksera
9. Wyłącznik główny
10. Kabel zasilający
11. Główna baza
12. Ekran wyświetlacza
13. Pokrętło
14. Popychacz
15. Pokrywa robota kuchennego
16. Uszczelka pokrywy robota kuchennego
17. Tarcza do tarcia / krojenia
18. Wał do tarczy tarki / krajalnicy
19. Łopatka
20. Miarka
21. Pokrywa kosza parowego
22. Taca kosza na parę
23. Kosz parowy, głęboki
24. Uszczelka głębokiego kosza na parę



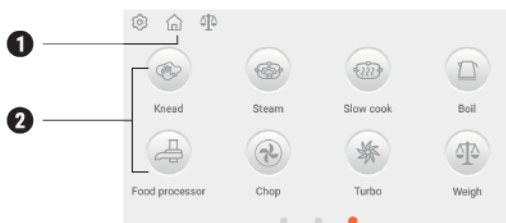
Ekran wyświetlacza

1. Przycisk konfiguracji
2. Przycisk temperatury
3. Przycisk timera
4. Przycisk prędkości
5. Przycisk stop
6. Zmiana interfejsu
7. Przycisk Start / Pauza



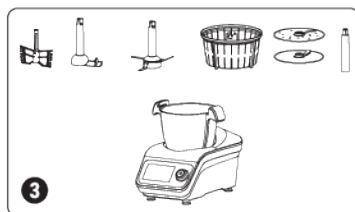
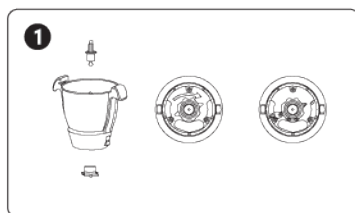
Programy automatyczne

1. Przycisk Start
2. Przycisk funkcyjny

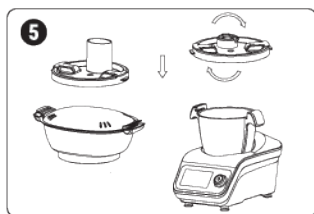


PRZYGOTOWANIE PRZED UŻYCIEM

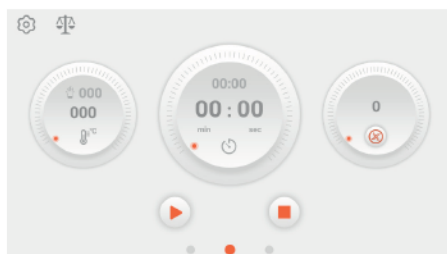
1. Umieść wał napędowy prawidłowo przymocowany do stoika
2. Włóż stoik do jednostki głównej. Naciśnij mocno, aby zabezpieczyć na miejscu.
3. Wybierz różne akcesoria dla różnych funkcji gotowania.
4. Dodaj składniki lub wodę do stoika. Jeśli potrzebujesz funkcji robota kuchennego, musisz przymocować pokrywę robota kuchennego i wprowadzić składniki bezpośrednio przez dozownik żywności.



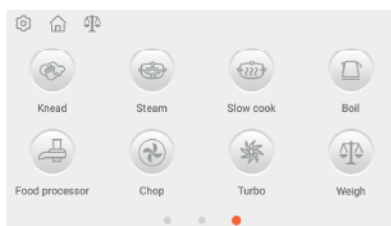
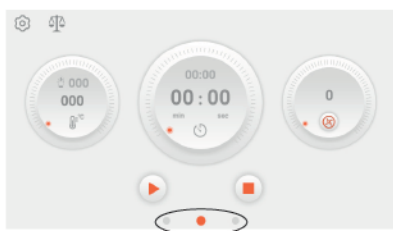
5. Zamocuj pokrywę blendera, pokrywę robota kuchennego lub garnek do gotowania na parze.



6. Podłącz kabel zasilający do głównej podstawy. Włącz urządzenie.
 7. Kliknij na zdjęcia, aby zobaczyć temperaturę / czas / prędkość. Przesuń palec lub obróć przycisk i dostosuj parametry. Kliknij obraz czasu min (minuty) lub s (sekundy), aby ustawić odpowiednie parametry. Kliknij na ✕ aby przełączać się między ruchem wskazówek zegara i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
 8. Po dostosowaniu parametrów kliknij ▶ lub naciśnij przycisk, aby rozpocząć. Kliknij na ⏸ lub naciśnij przycisk, aby wstrzymać urządzenie, lub kliknij ■ lub naciśnij przycisk przez kilka sekund, aby zatrzymać urządzenie.



9. Przesuń w prawo lub kliknij punkt po prawej stronie czerwonego koła, aby uzyskać dostęp do automatycznego interfejsu programu. Kliknij na 🏠 lub w punkcie na środku czerwonego kółka, aby przejść do strony głównej / interfejsu DIY.

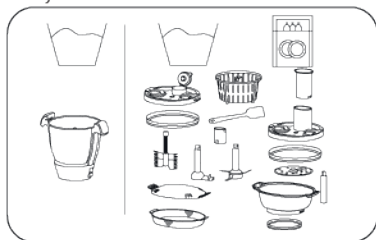


10. Kliknij obrazy automatycznego interfejsu programu, aby uzyskać dostęp do odpowiedniego interfejsu operacyjnego. Dostosuj parametry zgodnie z opisem w krokach 7-8. Kliknij na ✕ odejść
 11. Przesuń w lewo lub kliknij punkt po lewej stronie czerwonego koła, aby uzyskać dostęp do interfejsu receptury. Kliknij na 🏠 lub w punkcie na środku czerwonego kółka, aby przejść do strony głównej / interfejsu DIY.
 12. Kliknij obraz przepisu, aby uzyskać dostęp do interfejsu określonego przepisu. Kliknij Składnik / Etap przetwarzania / Zalecenia dla szefów kuchni / Akcesoria wykorzystane w pomocy w gotowaniu. Kliknij, aby rozpocząć. Kliknij na ❤️ Aby zobaczyć swoją ulubioną kolekcję.
 13. Każdy przepis ma ustawione parametry. Dostosuj parametry zgodnie z opisem w kroku 7-8. Kliknij na ▶ Aby rozpocząć krok po kroku. Kliknij na 📄 aby zobaczyć informacje o przepisie.

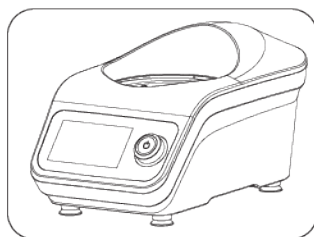
14. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się interfejs ukończenia. Kliknij OK lub naciśnij przycisk, aby wyjść.













15. Akcesoria, które można umieścić w zmywarce do naczyń.























16. Wyczyść jednostkę główną.




PRZEGLĄD PANELU STEROWANIA

IKONA	FUNKCJA
 Pokrętko	<ol style="list-style-type: none"> Można go użyć do regulacji temperatury, czasu i prędkości. Naciśnij krótko przycisk, aby zatrzymać urządzenie podczas gotowania. Gotowanie będzie kontynuowane po ponownym naciśnięciu przycisku. Naciśnij przycisk przez kilka sekund, aby zatrzymać urządzenie. Naciśnij przycisk, aby rozpocząć po ustawieniu wszystkich parametrów. Naciśnij przycisk przez kilka sekund, aby wyjść z menu podczas konfiguracji. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się «End». Naciśnij przycisk, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
	Przeciwny sens: Interwały prędkości: 1-3.
	Prędkość: Kliknij na  aby przełączać się między ruchem wskazówek zegara i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Zakres prędkości: 0-12.
	Wyświetlanie ustawionego parametru czasu (0–90 s). Wyświetlanie czasu pracy (0–90).
	Obraz miski: Wskazuje, że miska została umieszczona na miejscu lub będzie wyświetlana na czerwono, aby przypomnieć, że miska nie została prawidłowo umieszczona.
 000	Temperatura żywności / składników po 37 °C, 40 °C, w odstępach co 5 °C.
 000 °C °F	Wyświetlanie ustawionego parametru temperatury. Zakres temperatur: 37–120 °C. Po 37 °C, 40 °C w odstępach co 5 °C.
	Start Pauza
	Konfiguracja: skonfiguruj lub wyświetl informacje o robocie kuchennym, w tym: sygnał Wi-Fi, wersja systemu, język, rejestracja itp.


IKONA	FUNKCJA
	Obrazy strony początkowej.
 Ugniataj	Czas: 3 (Interwał: 2-4) minuty Temperatura: 000 (Interwał: 000-37) °C Prędkość: 1 (Interwał: 1-2)
 Steam	Czas: 20 (Interwał: 1-60) minuty Przepływ pary: szybki, średni i wolny Odliczanie rozpoczyna się od 95 °C
 Wolny kucharz	Czas: 60 (Interwał: 10-90) minuty Temperatura: 100 (Interwał: 60-100) °C Prędkość: 1 (Interwał: 1-3)
 Zagotować	Temperatura: 100 (Interwał: 60-100) °C
 Robot kuchenny	Czas: 30 (Interwał: 10-60) sekund Prędkość: 4 (Interwał: 4-7)
 Chop	Czas: 10 s (interwał: 10 s-4 m) Prędkość: 6 (Interwał: 1-12)
 Turbo	Czas: Lata 60 Prędkość: 12 Naciśnij  lub naciśnij przycisk i zwolnij go, aby zatrzymać urządzenie
 Zważyć	Max.: 5 kg Odstęp 5 g
Tara	Waga
Koniec	Waga na końcach
	Zamów
	AZ
	Szukaj
 Więcej	Zawiera kolekcję ulubionych i historię.
	Wyjdź
	Kolekcja ulubionych.
	Zdjęcie składników
	Etap przetwarzania
	Zalecenia szefa kuchni
	Zobacz zawarte informacje o przepisie

KOREKTY







Ustawienie czasu

1. Zakres czasowy: 0–90 min.
2. Kliknij na , kliknij min (minuty) lub s (sekundy) i przesun obraz lub obróć przycisk, aby ustawić czas.




Ustawienie temperatury

1. Zakres temperatur: 37 w 120 °C w zakresie 5 °C.
2. Kliknij na  przesun obraz lub przekręć przycisk, aby ustawić temperaturę.

Regulacja prędkości

1. Zakres prędkości: 0-12.
2. Kliknij na  przesun obraz lub obróć przycisk, aby ustawić prędkość. Kliknij na , zmień na  i ustaw prędkość na 1-3.
 -  1-3 prędkości
 -  1-4 prędkości
 -  1-12 prędkości

Uruchom, zatrzymaj i zatrzymaj

-  Start
-  Pauza
-  Przystań

W trybie gotowości migają białe, zielone i czerwone światła. Czerwone światło pod przyciskiem zapala się, gdy temperatura jest wyższa niż 60 °C, a zielone światło, gdy temperatura jest niższa niż 60 °C w dowolnym trybie pracy.

ZALECANE UŻYCIE

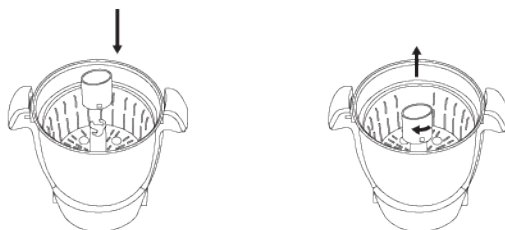
FUNKCJA	AKCESORIA	PRĘDKOŚĆ	CZAS	MAKSYMALNA KWOTA SKŁADNIKI
Mięso Mielone	Ostrze do krojenia	8-12 prędkości	30–60 sekund	600 g cielęciny / wieprzowiny bez kości / ścięgien
Posiekaj lód	Ostrze do krojenia	8-12 prędkości	10-20 sekund	600 g kostek lodu
Mikser	Ostrze do krojenia	Prędkość 12	1 min	Maksymalna pojemność 2300 ml 800 g marchwi, 1200 g wody.
Chop (Cebula, szalotka, seler itp.)	Ostrze do krojenia	Prędkość 5	15-30 sekund	500 g, 1 cebula.
Ugniataj	Ostrze do krojenia	Prędkość 1	2 min	500 g mąki + 250 g wody + 20 g oleju
Wytnij, zetrzyj (Marchew, ogórek, ziemniak)	Pokroić w plasterki	5-6 prędkości	30 sekund	500 g
Zupa	Zmywacz łopatek	Prędkość 1	Wybierz funkcję zupy. Możesz także samodzielnie ustawić czas, prędkość i temperaturę.	Maksymalna pojemność: 2000 ml

PRZEGLĄD AKCESORIÓW

KAWALEK	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA (° C)
 Trzepaczka	Pokonaj białych	4	2 do 4 min	--
	Ubij śmietanę	3	3 do 5 min	--
 Zmywacz łopatek	Zupa	1 do 2	1 do 90 min	100
	Inne składniki wymagające ciepła	1 do 2	Według potrzeba	W razie potrzeby
 Ostrze	Mięso Mielone	Od 8 do 10	30 do 60 s	--
	Posiekaj lód	Od 8 do 10	10 do 20 s	-
	Mikser	10	1 do 2 min	--
	Posiekaj (cebula, szalotka, seler itp.)	Od 5 do 7	15 do 60 s	--
	Fasola, soja, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały	10	2 do 3 min	--
	Ugniataj	1	3 do 5 min	--
 Kosz parowy	Ryż itp.	--	20 do 30 min	110
 Tarcza do tarcia / krojenia	Plastry	5, 6	30 do LATA 60	-
 Parowiec	Ryba	--	10 do 60 min	Od 110 do 120

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

1. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
2. Przed czyszczeniem zdejmij pokrywkę i przybory kuchenne z pojemnika.
3. Jednostka elektryczna. Wytrzyj wilgotną ściereczką i wysusz następnie. Nigdy nie używaj produktów ściernych ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
4. Jeśli na dnie słoika miksera powstają ślady po poparzeniu, włóż kwas cytrynowy lub cytrynę do wody, podgrzewaj przez 5 do 7 minut i użyj produktu do usunięcia śladów za pomocą szmatki
5. Narzędzie do usuwania miski / ostrza Umyj części, a następnie całkowicie je wysusz. Jeśli w pojemniku pozostaną resztki jedzenia lub poparzenia, usuń je jak najszybciej za pomocą szpatułki. Napelnij miskę wodą z mydłem i pozwól jej namoczyć. Usuń osadzone zanieczyszczenia za pomocą szczotki czyszczącej. Odbarwienie pojemnika nie wpłynie na jego działanie.
6. Jak wyjąć kosz parowy. Umieść miarkę w rowku kosza na parę i obróć ją, aby ją zamocować. Następnie usuń go.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający.
- Do czyszczenia jednostki głównej użyj ściereczki do naczyń. Nie myj ich wodą ani w zmywarce do naczyń.
- Pokrywka, miarka, ostrze, mieszadło, kosz parowy, waporyzator itp. Wszystkie akcesoria z obrazka można myć w zmywarce do naczyń.
- Szczotki metalowe lub nylonowe, domowe środki czyszczące, rozpuszczalniki i środki czyszczące uszkodzą powierzchnię struktury produktu.
- Do czyszczenia przewodu zasilającego używaj miękkiej suchej ściereczki.

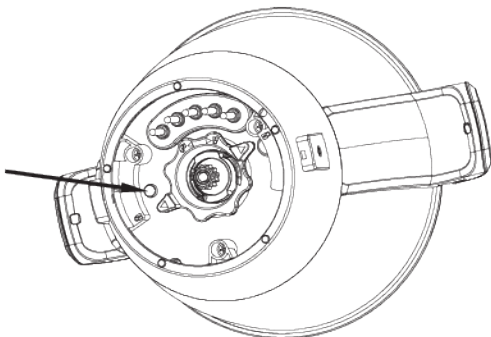
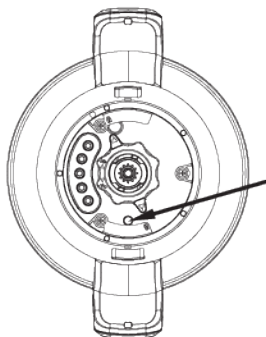
Uwaga: Jeśli masz problem z urządzeniem, którego nie możesz rozwiązać, zadzwoń na naszą infolinię

RESETUJ BEZPIECZNIK

- Dlaczego to wychodzi? Bezpiecznik powoduje wyłączenie urządzenia, gdy podstawa miski przegrzeje się. Ten problem jest poważny i powinien zidentyfikować przyczynę, aby się więcej nie powtórzył. Należy dokładnie postępować zgodnie z instrukcjami w sekcji „Ograniczenia użytkowania i zalecenia”.
- Możliwe przyczyny przegrzania to: użyj ostrza miksującego, wyreguluj miskę, gdy jest pusta, lub gotuj jedzenie w zbyt wysokiej i zbyt długiej temperaturze. Nie pozwól, aby jedzenie paliło się w misce. Jeśli jedzenie zaczyna się palić, obniż temperaturę gotowania i dodaj trochę wody lub tłustych składników.
- Przed ponownym uruchomieniem bezpiecznika ostudź miskę.
- Jeśli wewnątrz miski są gorące składniki, opróżnij je do innej miski, ponieważ będziesz musiał później zakończyć gotowanie. Dodaj zimną wodę do miski i pozostaw na około 5 do 10 minut. Nie wkładaj miski do lodówki, jest niebezpieczna (tworzy się wilgoć) i znacznie wolniej. Gdy miska ostygnie, opróżnij ją.
- Aby zresetować bezpiecznik: Użyj długopisu (jeśli to możliwe, jako pierwszej opcji) lub śrubokręta. Nie używaj ostrych lub ostrych narzędzi. Umieść miskę do góry nogami i naciśnij półprzezroczystym silikonowym przyciskiem (przejdź do koła wskazanego na poniższym rysunku) końcówką pióra.
- Uważaj: Gdy zresetujesz bezpiecznik, kliknie i powinieneś go usłyszeć:
 - Jeśli tak, możesz kontynuować korzystanie z miski. Upewnij się, że prawidłowo używasz noża miksującego i że postępujesz zgodnie z zaleceniami dotyczącymi użytkowania, aby zapewnić dobry stan funkcji produktu w długim okresie.
 - Jeśli nie słyszysz kliknięcia bezpiecznika, a miska nie nagrzewa się po kilkakrotnej próbie, przyczyną problemu jest inna, więc będziesz musiał skontaktować się z obsługą klienta.



- Jeśli bezpiecznik powoduje, że robot kuchenny bardzo często się wyłącza, miska lub bezpiecznik mogą nie być w dobrym stanie lub być może nie używasz prawidłowo miski.
- Niedozwolone jest manipulowanie przyciskiem bezpiecznika, aby nie wymuszało wyłączenia urządzenia ani wymuszenia jego resetu. W przypadku manipulacji może dojść do porażenia prądem lub pożaru.



TECHNICAL DATA

EN	ES	PT	FR	IT	DE	NL	PL	Characteristics
Power	Potencia	Potência	Puissance	Potenza	Leistung	Macht	Moc	Heater + motor: 1300W (Motor: 600W, heater: 1000W)
Voltage	Tensión	Tensão	Tension	Alimenta- zione	Spannung	Spanning	Napięcie	220-240V
Functions	Funciones	Funções	Fonctions	Funzioni	Funktionen	Functionies	Funkcje	12
Speeds	Velocidades	Velocidades	Vitesses	Velocità	Geschwindig- keiten	Snelheid	Prędkości	12
Tempera- ture	Temperatura	Temperatura	Température	Temperatura	Temperatur	Temperatuur	Temperatura	37° - 120°
Timer	Tempori- zador	Tempori- zador	Minuterie	Timer	Zeitschalter	Timer	Timer	0-90 min.
Bowl capacity	Capacidad del bol	Capacidade do recipiente	Capacité du bol	Capacità del contenitore	Schüssel- kapazität	Kom capa- citeit	Pojemność misy	3,5 L



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.



Según las Directrices Europeas 2012/19/EU y 2015/863/EU, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el packaging indica la obligación de que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos. Por lo tanto el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electro técnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro. La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para los sucesivos procesos ambientalmente compatibles de reciclaje, tratamiento y desecho, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



De acordo com as Diretrizes Europeias 2012/19/EU e 2015/863/EU, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos, além dos resíduos. O símbolo riscado do contêntor que está no packaging indica a obrigação de que o produto, ao final da sua vida útil, deverá depositar-se num lugar separado aos demais resíduos. Por tanto o usuário deverá entregar o aparelho, quando deixe de usar-se, aos adequados centros de recolha diferenciada de resíduos eletrónicos e electro-técnicos, ou deverá devolvê-lo ao vendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, um ou troca de outro. A adequada recolha diferenciada do aparelho inutilizado para os sucessivos processos ambientalmente compatíveis de reciclagem, tratamento e resíduos, contribui a evitar possíveis efeitos negativos no meio-ambiente e na saúde, e favorece a reciclagem dos materiais dos que se compõe o aparelho. O descarte abusivo do produto por parte do usuário implica a aplicação das sanções previstas pela lei.



Selon les Directives européennes 2012/19/EU et 2015/863/EU, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques, et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle rayée qui se trouve sur l'emballage indique l'obligation d'éliminer le produit, à la fin de sa vie utile, dans un endroit séparé des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur doit remettre l'appareil, lorsqu'il cesse d'être utilisé, dans un centre de collecte sélective de déchets électroniques et électro-techniques approprié, ou doit le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil similaire. La collecte sélective et adéquate de l'appareil inutilisé pour les différents procédés de recyclage, traitement et déchets écologiquement compatibles, contribue à éviter de possibles impacts négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. Jeter le produit de façon abusive entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.



Secondo le direttive europee 2012/19/EU e 2015/863/EU sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo barrato sul contenitore sulla confezione indica l'obbligo che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi restituire il dispositivo, quando non è più in uso, all'apposito centro di raccolta differenziata per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente, uno o sostituzione dell'altro. Un'adeguata raccolta differenziata del dispositivo non utilizzato per i successivi processi di riciclaggio, trattamento e smaltimento compatibili con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui il dispositivo è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione delle sanzioni previste dal codice penale.



Gemäß den Europäischen Verordnungen 2012/19/EU und 2015/863/EU hinsichtlich der Vermeidung von Gefahrenstoffen in elektrischen Geräten sowie der Entsorgung von Abfällen. Das durchgestrichene Containersymbol auf der Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt zu entsorgen ist. Daher muss der Benutzer das Gerät nach Beendigung der Benutzung an einer geeigneten Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle abgeben oder es an den Hersteller, bei dem es erworben wurde, bei einem Kauf eines neuen, ähnlichen Geräts oder bei einem Tausch zurückgeben. Die sachgemäße differenzierte Entsorgung des aus dem Verkehr gezogenen Geräts für die nachfolgenden umweltgerechten Prozesse zum Recycling, zur Verarbeitung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer kann die Anwendung der gesetzlich vorgeschriebenen Strafen nach sich ziehen.



Volgens de Europese richtlijnen 2012/19 / EU en 2015/863 / EU, met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparaten, naast afvalverwijdering. Het doorgestreepte symbool van de verpakking in de verpakking geeft de verplichting aan dat het product aan het einde van zijn levensduur moet worden gedeponerd op een plaats gescheiden van ander afval. Daarom moet de gebruiker het apparaat, wanneer het niet meer wordt gebruikt, afleveren bij het juiste gedifferentieerde inzamelcentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of het teruggeven aan de verkoper op het moment van aankoop van een nieuw apparaat van een gelijkwaardig type, een apparaat of een uitwisseling van een ander. De adequate gedifferentieerde verzameling van het ongebruikte apparaat voor opeenvolgende milieuvriendelijke processen van recycling, behandeling en verwijdering, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit het apparaat is samengesteld. Het op onpaste wijze verwijderen van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van de wettelijke sancties.



Zgodnie z europejskimi wytycznymi 2012/19 / UE i 2015/863 / UE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych, oprócz usuwania odpadów. Przekreślony symbol pojemnika w opakowaniu wskazuje na obowiązek, aby po zakończeniu okresu użytkowania produkt był składowany w miejscu oddzielnym od innych odpadów. Dlatego użytkownik musi dostarczyć urządzenie, gdy nie jest już używane, do odpowiedniego zróżnicowanego centrum zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych lub zwrócić je sprzedawcy w momencie zakupu nowego urządzenia równoważnego typu, jednego lub wymiany innego. Odpowiednie zróżnicowane zbieranie nieużywanego urządzenia dla kolejnych przyjaznych dla środowiska procesów recyklingu, przetwarzania i nieszkodliwiania pomaga uniknąć możliwego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie oraz sprzyja recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie sankcji przewidzianych przez prawo.



Made in P.R.C.